



INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

Mestrado em Engenharia Alimentar

Relatório de Estágio Profissionalizante

Verificação dos Pré-Requisitos HACCP
em Restaurantes

Cláudia Patrícia Quatorze Dias

Coimbra, 2013



INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

Mestrado em Engenharia Alimentar

Relatório de Estágio Profissionalizante

Verificação de Pré-Requisitos de HACCP
em Restaurantes

Cláudia Patrícia Quatorze Dias

Orientador: Professor João Noronha

Coimbra, 2013

Este Relatório de Estágio Profissionalizante foi elaborado expressamente para a obtenção de grau de Mestre de acordo com o despacho nº 19151/2008 de 17/07/2008, referente ao Regulamento do Ciclo de Estudos conducente à obtenção do grau de Mestre do Instituto Politécnico de Coimbra.

RESUMO

O objectivo deste trabalho consistiu em avaliar o cumprimento dos pré-requisitos de HACCP em estabelecimentos de restauração, situados no concelho de Miranda do Corvo, distrito de Coimbra.

Inicialmente efectuou-se um inquérito piloto que foi testado em seis dos estabelecimentos. Depois de posteriores alterações ao mesmo, foi redigido o inquérito final o qual se aplicou a mais sete estabelecimentos.

O inquérito era constituído por questões relativas à empresa e ao entrevistado, seguido de nove partes que correspondiam aos nove pré-requisitos de HACCP, sendo estes, Instalações e Equipamentos, Planos de Higienização, Controlo de Pragas, Abastecimento de Água, Gestão de Resíduos, Práticas de Higiene Pessoal, Formação, Registos e Rastreabilidade e Controlo de Temperaturas.

Os maiores problemas encontrados são na identificação da zona restrita, onde seis dos treze estabelecimentos não possuíam identificação, na ausência de um local para guardar roupa e bens pessoais, na ausência de torneiras de comando não manual inclusive na zona de preparação de alimentos. Foram identificados mais problemas relativamente ao processo de higienização que não se efectua conforme os protocolos, na utilização de adornos pelos manipuladores de alimentos, onde se verificou que três dos treze entrevistados não se encontravam devidamente equipados, a não utilização ou a utilização inadequada de luvas e, por último, a falta de planos de Formação.

PALAVRAS-CHAVE: HACCP, Pré-Requisitos, Restauração

ABSTRACT

The aim of this study was evaluate the fulfilment of the HACCP prerequisites in catering establishments in Miranda do Corvo, Coimbra.

Initially a pilot survey was conducted and tested in six establishments. After subsequent amendments the final survey was written and applied to seven more establishments.

The survey consisted in questions related to the company and the respondent, followed by nine parts matching the nine HACCP's prerequisites, such as Facilities and Equipment, Hygiene Plans, Pest Control, Water Supply, Waste Collection, Personal Hygiene Practices, Training, Records and Traceability and Temperatures Control.

The major problems found are identifying a restricted area, in which six of the thirteen establishments had no identification; the absence of a place to store clothing and personal assets; the absence of non-manual commanded faucets even in the area of food preparation. There were more problems with the cleaning process which doesn't follow the protocols, in the use of ornaments by food handlers. Three of the thirteen respondents were not properly equipped, the non-use or improper use of gloves and finally the lack of training plans.

KEY-WORDS: HACCP, prerequisites, catering

ÍNDICE

INTRODUÇÃO.....	1
METODOLOGIA.....	6
RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	7
DESENVOLVIMENTO DO INQUÉRITO	7
CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO.....	9
CARACTERIZAÇÃO DOS ENTREVISTADOS.....	10
PARTE I – INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	10
PARTE II – PLANOS DE HIGIENIZAÇÃO.....	15
PARTE III – CONTROLO DE PRAGAS.....	16
PARTE IV – ABASTECIMENTO DE ÁGUA	17
PARTE V – GESTÃO DE RESÍDUOS.....	17
PARTE VI – PRATICAS DE HIGIENE PESSOAL.....	19
PARTE VII – FORMAÇÃO	22
PARTE VIII – REGISTOS E RASTEABILIDADE.....	23
PARTE IX – EQUIPAMENTOS DE FRIO.....	24
CONCLUSÃO.....	27
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	28
ANEXO I	32
ANEXO II.....	38
ANEXO III.....	44
ANEXO IV	60

INTRODUÇÃO

As autoridades de saúde, produtores de alimentos e consumidores têm vindo a preocupar-se cada vez mais com a segurança alimentar (WHO, 2007) uma vez que várias pesquisas indicam que o manuseamento inadequado de alimentos pode causar doenças (Sun e Ockerman, 2005).

Com o crescente aumento de relatos de doenças de origem alimentar (WHO, 2007) tem-se vindo a assistir a um crescente aparecimento de legislação a nível alimentar, sobretudo porque se sabe que mulheres grávidas, idosos, bebés e indivíduos imunocomprometidos estão particularmente susceptíveis a estas doenças (Bas *et al.*, 2006; Henroid e Sneed, 2004).

Em 1993, a União Europeia publicou uma directiva que estabelecia que todas as empresas do sector alimentar deveriam adoptar um sistema de segurança alimentar baseado no sistema HACCP (Taylor, 2008). Esta directiva, Directiva nº. 43/93, estabelece as normas gerais de higiene dos géneros alimentícios e as modalidades de verificação do cumprimento dessas normas. Contudo, cada estado membro da União Europeia a transpôs de forma diferente para a legislação interna, o que levou ao aparecimento de um outro Regulamento (Taylor, 2008).

Desta forma, em 2004 surgiu um importante regulamento, o Regulamento nº. 853/2004 que estabelece as regras gerais de higiene dos géneros alimentícios destinados aos Operadores de Empresas do Sector Alimentar e onde se refere que os estes devem aplicar procedimentos baseados nos princípios do HACCP associados com a observância das regras de Boas Práticas de Higiene de modo a satisfazer os requisitos em matéria de higiene.

O conceito HACCP foi desenvolvido na década de 1960 pela *Pillsbury Company* juntamente com a *National Aeronautic and Space Administration* e com o Laboratório do Exército dos Estados Unidos (Mortimore *et al.*, 2001), cujo objectivo inicial era a segurança microbiológica dos alimentos para astronautas (Mortimore e Wallace, 1998; Mortimore *et al.*, 2001). Desta forma, o HACCP foi desenvolvido para ser aplicado aos factores associados à matéria-prima, ingredientes, processo de produção, processamento e outros, por forma a prevenir-se a ocorrência de contaminações e, assim, poder-se garantir a inocuidade final dos alimentos (PSA, 2010)

Entretanto, o sistema HACCP tornou-se o método universalmente aceite para aumentar a segurança alimentar das empresas deste sector (Sun e Ockerman, 2005; Mortimore *et al.*, 2001) e é diferente a sua aplicação a grandes ou a pequenas empresas (Sun e Ockerman, 2005).

O HACCP é um sistema que permite identificar, avaliar e controlar os perigos que são significativos para a segurança do alimento (OPAS/OMS, 2006), tendo sido adaptado pelos governos de modo a diminuir a prevalência de doenças alimentares e é considerado uma ferramenta eficiente para a indústria e para as autoridades de saúde para prevenir doenças alimentares (Bas *et al.*, 2007). No entanto, importa referir que não é o próprio sistema que permite a segurança dos alimentos mas a sua correcta aplicação e adequação ao local (Bas *et al.*, 2007). Desta forma, um programa de HACCP pode ser aplicado em toda a cadeia de produção alimentar (Mortimore *et al.*, 2001), no entanto deverá ser específico para o produto e para o estabelecimento e não apenas genérico (Bas *et al.*, 2006). Com o sistema HACCP é possível identificar e reduzir potenciais riscos numa fase inicial do sistema de produção (Wilcock *et al.*, 2011).

O sistema HACCP consiste em sete princípios que definem como estabelecer, implementar e manter um plano de HACCP (Mortimore e Wallace, 1998).

Os princípios são os seguintes (Surak e Wilson, 2007):

- Análise de perigos – São identificados os potenciais riscos associados aos alimentos e as medidas para controlar esses perigos. Estes perigos podem ser biológicos, por exemplo bactérias, podem ser químicos, como uma toxina, ou podem ser físicos, como por exemplo um pedaço de vidro ou metal;
- Identificar pontos críticos de controlo (PCC) – São pontos na produção de alimentos desde o alimento em bruto até à sua preparação e consumo – exemplos são cozimento, arrefecimento, embalagem ou detecção de metais;
- Estabelecer medidas preventivas com limites críticos para cada ponto crítico de controlo - para um alimento cozinhado, por exemplo, a temperatura e tempo de cozedura mínima necessária para assegurar a eliminação de quaisquer perigos microbiológicos, podem ser considerados medidas preventivas;
- Estabelecer procedimentos para monitorizar os pontos críticos de controlo - tais procedimentos podem incluir como e por quem deve monitorizar o ponto crítico de controlo;
- Estabelecer medidas correctivas a serem tomadas quando a monitorização mostra que um limite crítico foi ultrapassado;
- Estabelecer procedimentos para verificar se o sistema está a funcionar correctamente;

- Registrar os pontos críticos de controlo e HACCP - Inclui registos dos riscos e os seus métodos para os controlar, a monitorização de requisitos de segurança, e as medidas tomadas para corrigir eventuais problemas.

Importa também referir que se recomenda que antes de um plano de HACCP ser aplicado, deverá estabelecer-se um programa de pré-requisitos (Bas *et al*, 2006). Os pré-requisitos são um elemento essencial para a eficácia de um plano de HACCP (Wallace e Williams, 2001; FSIS, 2013; Henroid e Sneed, 2004).

Existem várias designações de pré-requisitos. Segundo a *US National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods*, um programa de pré-requisitos são procedimentos, incluindo Boas Práticas de Fabrico, que fornecem a base para o sistema HACCP (Wallace e Williams, 2001). A *Canadian Food Inspection Agency*, em 2013, definiu um programa de pré-requisitos como condições básicas e actividades que são necessárias para manter um ambiente de higiene e as boas práticas de fabrico. Segundo a Organização Mundial de Saúde, pré-requisitos são “práticas e condições necessárias, antes e durante a implementação do HACCP e que são essenciais para a segurança alimentar” (WHO, 1999). A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, refere que os pré-requisitos controlam os perigos associados ao meio envolvente ao processo de produção do género alimentício, enquanto que o sistema HACCP controla os perigos associados ao processo de produção (ASAE, 2013).

Poderá considerar-se o *Codex International Code of Practice General Principles of Food Hygiene* como o básico de um programa de pré-requisitos (Wallace e Williams, 2001). Desta forma, consideram-se os seguintes pré-requisitos: Estruturas e Equipamentos, Plano de Higienização, Controlo de Pragas, Abastecimento de água, recolha de resíduos, materiais em contacto com os alimentos, Higiene Pessoal e Formação (ANESA, 2013 e Reg. nº. 852/2004).

Para a verificação de um programa de pré-requisitos foram feitas várias actividades. A ASAE desenvolveu uma *check-list* para a avaliação de medidas sanitárias e práticas de higiene, também utilizada por VEIROS *et al.* em 2009, onde são verificados os pré-requisitos de HACCP. Esta *check-list* é específica para Estabelecimentos de Restauração e Bebidas e encontra-se dividida em várias secções, tais como Identificação do Estabelecimento, Identificação do Representante do estabelecimento, Identificação dos Técnicos do Estabelecimento, Pré-Requisitos Gerais do Estabelecimento, Outros Pré-requisitos, Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos e Irregularidades detectadas (ASAE, 2012).

Em 2005, Bas *et al.*, realizaram um estudo cujo objectivo foi avaliar as práticas de lavagem de mãos, a presença de programa de pré-requisitos e o conhecimento em segurança alimentar em Hospitais da Turquia. O estudo realizou-se por meio de questionários presenciais aos directores e por observação de práticas dos manipuladores, chegando-se à conclusão que a falta de práticas de higiene pessoal, falta de recursos financeiros e o inadequado equipamento e instalações são as principais causas para a implementação de programas de pré-requisitos e HACCP (Bas *et al.*, 2005).

Outro estudo efectuado foi publicado em 2005 por Riggins *et al.*, intitulado “*Status of Prerequisite and HACCP Programs Implementation: College and University Foodservice*” cujo objectivo foi verificar o estado da implementação dos programas de pré-requisitos e HACCP e quais as barreiras na sua implementação em cantinas de escolas e universidades. Findado o estudo concluiu-se que os três pré-requisitos mais implementados foram a existência de termómetros em equipamentos de frio, procedimentos de armazenagem de produtos de limpeza e a prática correcta de lavagem das mãos. Foi também possível concluir que 73% dos gerentes estão interessados na implementação de HACCP, no entanto a falta de tempo e de formação dos funcionários foi a maior barreira para a implementação do HACCP (Riggins *et al.*, 2005). Também Roberts *et al.*, em 2005, verificou através do seu estudo estas mesmas barreiras para a implementação do HACCP.

Bas *et al.*, em 2006, desenvolveram um estudo na Turquia cujo objectivo foi analisar práticas e procedimentos de segurança alimentar e verificação da implementação de programas de pré-requisitos de HACCP em empresas do sector alimentar. O estudo consistiu na elaboração de um questionário que foi posteriormente aplicado a variadas empresas do sector alimentar através de entrevistas presenciais e da observação na preparação das refeições. O questionário estava dividido em sete partes e encontrava-se associado a um sistema de pontuação. O questionário foi aplicado primeiramente a seis estabelecimentos e depois de se detectarem algumas falhas foi reescrito e aplicado a 109 estabelecimentos. Com este estudo, concluiu-se que apenas oito empresas do sector alimentar tinham implementado o sistema HACCP e que existe falta de conhecimento sobre conceitos básicos de segurança alimentar por parte de gerentes e funcionários. Concluiu-se também que o controlo das temperaturas e as práticas de lavagens de mãos eram inadequados.

Um ano mais tarde, 2007, Bas *et al.*, publicaram um estudo também realizado na Turquia, cujo objectivo foi verificar quais as barreiras na implementação de sistemas de segurança alimentar nos estabelecimentos de restauração. Também neste estudo foi efectuado um questionário

piloto que foi aplicado a seis estabelecimentos de restauração. O questionário final foi aplicado a 109 estabelecimentos e encontrava-se dividido em seis partes. Com a aplicação dos questionários, verificaram que a falta de formação sobretudo em HACCP era a principal causa na implementação do sistema HACCP e apuraram que cerca de 63,5% não tinham conhecimentos de HACCP e que 23,5% tinham referido que era um sistema muito complicado. Com o estudo também se pôde verificar que apenas 33% dos gerentes referiu que tinha um sistema de segurança alimentar e onde apenas 31% dos empregados tinham tido formação acerca do sistema de HACCP. Como tal concluiu-se as principais barreiras na implementação do sistema de segurança alimentar são a falta de programas de pré-requisitos, a falta de conhecimento e de tempo, o volume de negócios, a fraca motivação dos funcionários, a complexidade do sistema e a falta de formação e informação. Por último verificou-se que a falta de formação, a alta taxa de rotatividade do pessoal, a falta de motivação, recursos financeiros e deficientes equipamentos e instalações, têm contribuído para a não implementação do sistema de HACCP.

Veiros *et al.*, em 2009 realizaram um estudo numa cantina da universidade em Portugal cujo objectivo foi verificar procedimentos e práticas relacionadas com os pré-requisitos do HACCP. Como tal, desenvolveram uma *ckeck-list* piloto baseada na legislação Europeia e Portuguesa à qual atribuíram um sistema de pontuação. Depois de realizado o teste piloto, melhoraram a *check-list* piloto e realizaram uma *check-list* final a qual foram aplicar à mesma cantina. De acordo com este estudo, os tópicos com piores classificações foram manipuladores de alimentos, preparação, distribuição, higienização e controlo da qualidade.

Desta forma, é importante verificar-se se os pré-requisitos estão ou não a ser cumpridos, para que posteriormente o programa HACCP possa ser implementado eficazmente, sendo objectivo deste trabalho avaliar o cumprimento dos pré-requisitos HACCP em estabelecimentos de restauração e bebidas.

METODOLOGIA

O objectivo do estudo foi avaliar o cumprimento dos pré-requisitos em estabelecimentos de restauração e bebidas no concelho de Miranda do Corvo, distrito de Coimbra.

O estudo foi desenvolvido em 12 meses, decorrendo entre Outubro de 2012 e Outubro de 2013 e foi realizado em seis fases, sendo estas: Pesquisa e Revisão Bibliográfica, Realização do Inquérito piloto, Aplicação do Inquérito Piloto, Realização do Inquérito Final, Aplicação do Inquérito Final e Análise e Tratamento de Dados.

O Inquérito piloto teve como objectivo a avaliação da eficácia e facilidade de utilização desta ferramenta para aplicação no presente estudo.

Para a sua elaboração recorreu-se ao conhecimento adquirido através de estudos consultados, ao Regulamento (CE) nº. 852/2004 de 29 de Abril de 2004 e à Ficha Técnica de Fiscalização de Estabelecimentos de Restauração e Bebidas da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.

Para a aplicação do inquérito piloto visitaram-se seis restaurantes, todos no concelho de Miranda do Corvo, distrito de Coimbra, decorrendo as entrevistas entre as 16 e as 18 horas. A aplicação dos inquéritos foi feita presencialmente.

Aplicado o inquérito piloto, verificou-se que o mesmo teria de sofrer alterações, dando origem ao inquérito final.

O Inquérito Final, foi aplicado a sete restaurantes desde o dia 11 de Setembro de 2013 ao dia 20 de Setembro de 2013. As visitas recorreram entre as 16 e as 18 horas e as entrevistas foram realizadas presencialmente.

Findado os inquéritos, os resultados foram colocados em tabelas, analisados e discutidos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Poder-se-á dividir o presente estudo duas grandes actividades, nomeadamente o desenvolvimento do inquérito e a análise de dados recolhidos com o inquérito desenvolvido.

Desenvolvimento do Inquérito

O Inquérito Piloto (ANEXO I) encontra-se dividido em 11 partes, as primeiras duas referentes aos dados do estabelecimento e do entrevistado, e as restantes 9 partes dizem respeito a nove dos pré-requisitos considerados neste estudo, sendo eles: Parte I – Estruturas e Equipamentos, Parte II – Plano de Higienização, Parte III – Controlo de Pragas, Parte IV – Abastecimento de Água, Parte V – Recolha de Resíduos, Parte VI – Práticas de Higiene Pessoal, Parte VII – Formação, Parte VIII – Registos e Rastreabilidade e Parte IX – Equipamentos de Frio.

Com a realização do Inquérito Piloto, foi possível verificar-se que o mesmo teria de sofrer alterações, nomeadamente:

Capa:

- onde se lia “Número de refeições servidas” passou a ler-se “Média de refeições servidas”;
- colocação da questão: “Existe uma empresa externa de prestação de serviços?”;
- onde se liam as siglas “BP”, “SHT”, “CP” passou a ler-se “Boas Práticas”, “Segurança e Higiene no Trabalho” e “Controlo de Pragas”.

Na parte I, a informação referente à ventilação passou a ser “Natural”, “Ar condicionado” e “Sistema de Exaustão” e o tópico integrou-se no Item “Zona de preparação de alimentos”.

No item “Vestiários e Casa de banho de Funcionários” o tópico “Existência de cacifos” deixou de existir subentendido pelo tópico “Existência de um local para guardar roupa e bens pessoais”.

No item “Zona de armazenagem”, os tópicos “Dimensão adequada” e “Existe controlo de temperatura” foram substituídos pelos tópicos “Bom estado de conservação e limpeza” e “Boas condições de temperatura e humidade” respectivamente. Foi ainda acrescentado o tópico “Aplicação do método FIFO”.

Na parte II referente aos planos de higienização acrescentou-se o tópico “A limpeza é efectuada de acordo com os planos de higienização”.

Na parte IV, “Práticas de Higiene Pessoal”, foi colocado o tópico “Utilização correcta de luvas” com a informação que “A correcta utilização de luvas pressupõe lavagem de mãos, lavagem de luvas e a troca em cada muda de tarefa”.

Foi acrescentado o tópico “Os registos são actualizados diariamente” na parte VIII.

Na parte IX, Controlo de temperatura, foi adicionado o tópico referente ao Processo de descongelação.

É ainda de referir que o campo de observações foi colocado na margem direita invés da parte inferior da tabela.

E, por fim, foi acrescentado a legenda das tabelas “S – Sim, N – Não, NA – Não Aplicável”.

Depois de se prosseguir às alterações descritas, verificou-se que o Inquérito Final (ANEXO II) se encontra composto da seguinte forma:

- Cabeçalho para a Caracterização do Estabelecimento;
- Cabeçalho para a Caracterização do Entrevistado;
- Composto por 9 partes, referentes a pré-requisitos HACCP, sendo elas “ Parte I - Estruturas e Equipamentos”, “Parte II - Planos de Higienização”, “Parte III - Controlo de Pragas”, “Parte IV - Abastecimento de Água”, “ Parte V - Recolha de Resíduos”, “Parte VI - Práticas de Higiene Pessoal”, “Parte VII - Formação”, “Parte VIII - Registos e Rastreabilidade” e por último, “Parte IX – Equipamentos de Frio”.

A parte I encontra-se por sua vez dividida em “Zona Circundante”, “Geral”, “Vestiários e casas de banho de funcionários”, “Casas de banho destinadas a clientes”, “Zona de Preparação de Alimentos”, “Zona de Armazenagem” e “Zona de Matérias-primas”.

A parte V – referente à recolha de resíduos encontra-se dividida em dois Itens, sendo eles “Existência de dispositivos” e o “Destino” dos resíduos.

Por último, a parte referente aos “Equipamentos de Frio” encontra-se dividido em três itens: “Equipamentos de refrigeração”, “Equipamentos de Congelação” e “Processo de Descongelação”

Depois da aplicação dos inquéritos, foi realizado um relatório de cada uma das visitas aos estabelecimentos, que se encontram em ANEXO III.

Para a análise de dados foram considerados os dados recolhidos com a aplicação de ambos os inquéritos desenvolvidos e foram desenvolvidas tabelas que compilam toda os dados recolhidos, encontrando-se os mesmos em ANEXO IV.

CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Para a caracterização do estabelecimento recolheram-se vários dados tais como: idade do gerente, nível de escolaridade do gerente, anos de casa do gerente, número de empregados do restaurante, média de refeições servidas por dia ao almoço e período de laboração do estabelecimento. Encontra-se na Tabela 1 do ANEXO IV, os dados recolhidos.

Verificou-se que a margem de idades dos gerentes foi de 26 a 80 anos, em relação ao nível de escolaridade verificou-se desde o 1ºciclo ao ensino superior, respeitante ao número de anos de casa verificou-se desde 1 ano aos 70 anos e em relação ao número de empregados verificou-se o máximo de seis em dois dos estabelecimentos, sendo os restantes abaixo deste número. Em relação ao número de refeições servidas verificou-se no mínimo de dez num dos restaurantes e no máximo de oitenta em outro dos restaurantes. Seis dos treze estabelecimentos laboram diariamente e os restantes possuem uma folga semanal. Devido à variedade de resultados, não é possível estabelecer-se um padrão.

No que diz respeito há existência de uma empresa de prestação de serviços externa, apenas num dos treze estabelecimentos esta é inexistente. Relativamente a informação se a empresa de prestação de serviços externa fornece ou já forneceu formação aos funcionários do restaurante, verificou-se que três dos doze estabelecimentos com estes serviços não tinham tido formação através da mesma. Recolheu-se ainda a informação acerca da implementação do HACCP e a existência do manual de boas práticas, pelo que se verificou que um dos estabelecimentos não tinha o sistema HACCP implementado e em outro estabelecimento se encontrava em implementação e que apenas num dos estabelecimentos era inexistente o manual de boas práticas.

CARACTERIZAÇÃO DOS ENTREVISTADOS

Caracterizando os entrevistados, verificou-se a margem de idades se situava entre 26 e os 80 anos. Verificou-se também que cinco dos treze entrevistados possuíam o 12º ano de escolaridade, um dos entrevistados tinham um curso de nível superior e os restantes encontravam-se distribuídos pelos 1º, 2º e 3º ciclos. Em relação aos anos de casa, verificou-se uma margem de 1 ano até 70 anos de casa, tal como se pode observar na Tabela 2 do ANEXO IV.

Por fim, no que respeita à formação, verificou-se que quatro dos treze entrevistados nunca tiveram formação. Na imagem seguinte encontram-se distribuídos os entrevistados pelas áreas de formação que já frequentaram.

Tabela 1 - Áreas de Formação dos entrevistados

Áreas de Formação	Nº. de entrevistados
Segurança e Higiene no Trabalho	4
HACCP	9
Boas Práticas	5
Controlo de Pragas	3

Um dos entrevistados referiu que também tinha frequentado um curso de manipulação de carnes.

PARTE I – INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

A zona circundante onde se insere o estabelecimento é importante de modo a controlar possíveis contaminações que possam ser transportadas para o estabelecimento. No que diz respeito ao estado de conservação e limpeza do local onde se inseriam os restaurantes, verificou-se que apenas um dos restaurantes estava sujeito a imensas poeiras, uma vez que ocorriam em redor do estabelecimento obras para a ligação de saneamento e repavimentação da via. Por este motivo era visível o pó no estabelecimento, sobretudo sobre o balcão e no chão do café, no entanto, não estava em contacto directo com a zona de produção, pelo que não constituía um perigo para a saúde do consumidor. Os restantes estabelecimentos encontravam-se inseridos em locais em bom estado de conservação e limpeza e não se verificaram fontes poluidoras em redor.

Em relação às infra-estruturas dos estabelecimentos entrevistados, verificou-se que todos se encontravam dotados de redes de água, gás, electricidade e rede de esgotos, pelo que possuíam as condições primárias para a produção de refeições. Observou-se também que o tecto, as paredes e as portas eram de materiais lisos, resistentes, laváveis e impermeáveis, verificando-se que os materiais mais observados foram o inox, o azulejo e o mosaico.

Segundo o Decreto Regulamentar nº 20/2008, de 27 de Novembro, a área de serviço compreende as zonas de recepção e armazenagem de géneros alimentícios, cozinha, copa e zona de fabrico, bem como os vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal. Tal é importante de modo a evitar a propagação de fumos e cheiros e evitar que pessoas estranhas ao serviço e que não se encontrem devidamente equipadas, possam ter acesso a essas áreas e contaminar os produtos alimentares em fabrico. Deste modo, pôde observar-se que apenas um dos treze estabelecimentos não tinha acesso restrito à zona de serviço. Neste estabelecimento era possível observar-se a confecção dos alimentos da sala de refeição e a separação entre as duas zonas era feita apenas por um balcão. Observou-se também que seis dos treze estabelecimentos não tinham indicação da zona restrita aos clientes pelo que se aconselha que se coloque uma informação no acesso a área restrita.

Um ponto muito importante no que diz respeito à segurança alimentar diz respeito aos produtos de limpeza e ao local onde estes estão armazenados. É importante que os produtos de limpeza estejam guardados em locais que não permitam o contacto com os bens alimentícios de forma a evitar propagar cheiros. No entanto, não só por este motivo, mas para evitar que num momento de maior azáfama se confunda com produtos alimentares. Desta forma também é de todo desaconselhado que os produtos de limpeza sejam colocados em recipientes que tenham pertencido a bens alimentares, como garrafas de água. Verificou-se que apenas dois dos estabelecimentos guardavam na zona de confecção de alimentos, mais especificamente na copa e na porta do lava-loiças na zona de confecção, os seus produtos de limpeza e desinfecção. Nos restantes estabelecimentos, foi frequente encontrar-se em armários nas despensas e na casa de banho para funcionários.

A iluminação é importante, não só para o bem-estar do trabalhador como também se possa facilmente detectar um perigo nos géneros alimentares que estão a ser confeccionados. Desta forma, as lâmpadas deverão estar instaladas em armaduras ou encaixes que permitam evitar a contaminação dos alimentos ou equipamentos por vidros no caso de rebentamento das lâmpadas, evitar as acumulações de poeiras e o acesso a insectos e devem permitir uma fácil

limpeza e manutenção (Noronha e Batista, 2003; Portaria 702/80). A informação que foi recolhida através dos questionários realizados demonstrou que apenas um dos treze estabelecimentos não permitia iluminação natural e todos permitiam iluminação artificial. Em relação à protecção de lâmpadas, verificou-se que apenas num dos treze restaurantes havia uma lâmpada que não tinha protecção. Esta encontrava-se na zona de preparação de alimentos.

Em artigo 7º do Decreto Regulamentar nº. 20/2008, é possível ler-se que os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem dispor de instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal, separadas das zonas de manuseamento de alimentos, dotadas de lavatórios com sistema de accionamento de água não manual e, sempre que possível, com sanitários separados por sexos. Desta forma, verificou-se que três dos treze restaurantes não possuíam instalações sanitárias para funcionários e que dos restantes dez estabelecimentos com instalações sanitárias, apenas três estavam separadas por sexos e cinco não se encontravam equipadas com torneira de comando não manual. No entanto, o Decreto-Lei n.º 243/86 de 20 de Agosto, refere que é necessário uma retrete ou urinol por cada 25 homens e uma retrete por cada 15 mulheres, que estejam a trabalhar simultaneamente. Respectivamente às torneiras com accionamento não manual, é aconselhável que sejam substituídas já que podem contribuir para o aumento da carga bacteriana do estabelecimento.

Outro ponto importante num estabelecimento diz respeito aos vestiários. Segundo o ponto 1, do artigo 7º do Decreto Regulamentar nº 20/2008, deverá existir locais reservados ou armários para guarda de roupa e bens pessoais dos trabalhadores. Dos treze restaurantes visitados, verificou-se que seis não possuíam locais para guardar bens pessoais. Os restantes sete possuíam maioritariamente cacifos colocados nas instalações sanitárias. Esta lacuna poderá levar a uma falta de organização do espaço e a motivar os trabalhadores a andarem com os seus pertences.

Respeitante às instalações sanitárias para clientes, verificou-se que em todos os estabelecimentos havia instalações sanitárias para clientes e que estas se encontravam separadas por sexos. Cinco dos treze estabelecimentos não possuíam torneira de comando manual nas instalações sanitárias para clientes.

Analisando agora os dados em relação à zona de preparação de alimentos, verificou-se que dois dos treze estabelecimentos não possuíam lavatório com torneira de comando não manual

como é referenciado no ponto 4, do artigo 6º do Decreto Regulamentar nº 20/2008 de 27 de Novembro. Uma torneira accionada com pedal ou com o cotovelo é importante na medida que impede que o trabalhador contacte com a torneira no fim de lavar as mãos e as volte a sujar. É importante que as torneiras tenham fecho automático ou que possam ser fechadas sem serem utilizadas as mãos.

Um dos tópicos bastante importante no que toca à salubridade dos géneros alimentícios prende-se com as superfícies onde os alimentos são confeccionados. Verificou-se que os treze estabelecimentos se encontravam correctamente dotados de superfícies de trabalho constituídas por material liso, resistente, lavável e impermeável já que as superfícies são uma forma de transmissão de bactérias e outros perigos para a saúde do consumidor. Como tal e segundo o Decreto Regulamentar nº 20/2008 de 27 de Novembro, as prateleiras, mesas, balcões e bancadas das cozinhas e zonas de fabrico devem ser de material liso, resistente, lavável e impermeável, e os talheres e todos os utensílios para a preparação dos alimentos devem ser de fácil lavagem e ser mantidos em bom estado de higiene e conservação. Deste modo é aconselhável que as superfícies possam ser de inox ou mármore de modo a que possam ser higienizadas correctamente.

Em relação ao pavimento, sobretudo da área de serviço, deverá ser bem higienizado, de forma que este deve permitir o bom escoamento de água. Desta forma, o pavimento deve estar ligeiramente inclinado para uma zona de escoamento de água. Caso existam ralos de escoamento, estes devem estar em bom estado de limpeza e conservação e devem ser em número suficiente. No que foi observado nos estabelecimentos visitados é que apenas dois dos treze estabelecimentos não possuíam ralos no pavimento. Os restantes estavam, segundo os entrevistados, ligeiramente inclinados ou era visível a existência de grelhas de escoamento de água.

Em relação há existência de diferentes zonas para a preparação de diferentes tipos de alimentos torna-se importante, de forma a não permitir que haja contaminação entre alimentos crus e cozinhados e de forma a impedir a transferência de bactérias da carne para o peixe e vice-versa. Deste modo, observou-se que apenas um dos estabelecimentos possuía apenas uma banca para a preparação dos alimentos, uma vez que o espaço era muito pequeno para a confecção das refeições. Desta forma, e na impossibilidade de se acrescentar outra banca, sugere-se que os alimentos possam ser preparados com diferença no tempo. Nos restantes estabelecimentos eram visíveis pelo menos duas zonas distintas.

Segundo o Portal de Saúde Pública e o Guia de Boas Práticas de Segurança e Higiene Alimentar da Câmara Municipal do Porto, “marcha em frente” é o circuito que os alimentos devem seguir, da zona mais suja para a mais limpa, de forma a que os alimentos prontos a servir não se cruzem com os alimentos que irão ser descascados, lavados, etc. Desta forma, o objectivo do sistema “marcha em frente” é evitar a contaminação cruzada dos alimentos. Relativamente ao que foi observado nos estabelecimentos apenas um permitia esse cruzamento por questões físicas do próprio estabelecimento. Desta forma é importante que os funcionários estejam conscientes deste facto quando estão a confeccionar os alimentos e possam ter atenção redobrada na sua manipulação.

Ainda em relação à Zona de Preparação de Alimentos, foram colocadas questões acerca da ventilação, ao que se concluiu que sete dos treze estabelecimentos não tinham janelas na zona de preparação de alimentos e um não tinha janelas que permitissem a abertura em qualquer local do estabelecimento. A ventilação natural não deve existir aquando a preparação dos alimentos de modo a não contaminar os alimentos através das partículas de pó e microrganismos existentes no ar, no entanto, aconselha-se a arejar o ar interior diariamente a fim deste se renovar. Em relação a sistemas de exaustão, foi verificado em todos os estabelecimentos entrevistados, e é extremamente importante de forma que não exista acumulação de vapores e de fumos na atmosfera onde o alimento se encontra a preparar. Respeitante ao ar condicionado, é importante que as temperaturas se encontrem entre os 18 e os 22°C, como se pode verificar na alínea a) do ponto 1 do artigo 11º do Decreto-Lei nº. 243/86 de 20 de Agosto. A manutenção de uma temperatura amena no ambiente de trabalho provoca no trabalhador uma maior atenção nas tarefas realizadas, diminuindo assim a possibilidade de contaminação dos alimentos pelo trabalhador, segundo o Guia de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar da Câmara Municipal do Porto.

No que diz respeito ao armazenamento, devem existir locais para armazenamento para os diferentes tipos de alimentos. Desta forma, os alimentos de origem animal devem estar afastados alimentos de origem vegetal de forma a não haver transferência de bactérias para alimentos que se possam consumir a cru. Verificou-se que dois dos treze estabelecimentos não possuíam uma zona de armazém. Nos restantes onze, verificou-se que se encontravam em bom estado de conservação e limpeza e possuíam boas condições de temperatura e sem humidade visível. Segundo o Guia de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar da Câmara Municipal do Porto, a temperatura ideal será de 10-20°C para alimentos secos. É ainda de referir que os alimentos que se encontram armazenados em prateleiras devem encontrar-

se afastados da parede, de modo a permitirem uma ventilação adequada entre a parede e o produto. Em relação ao contacto dos alimentos com o solo, apenas se verificou num dos estabelecimentos, no entanto a permanência destes no solo deveria ser temporária, já que se encontravam a chegar ao estabelecimento.

No que diz respeito à gestão de *stocks* deverá aplicar-se o método FIFO (First-in First-Out) ou, em português PEPS (O Primeiro a Expirar é o Primeiro a Sair), em todas as áreas de armazenamento para assegurar que os produtos com prazo de validade mais curto são usados em primeiro lugar. Os alimentos com prazos de validade mais curtos devem ser armazenados à frente dos que têm prazos de validade mais longos, de forma a evitarem-se desperdícios ou utilizações fora do prazo. O que se verificou nos estabelecimentos, sobretudo em cinco dos treze estabelecimentos é que não existia *stock*, isto é, os produtos como a carne e os legumes chegavam diariamente e os restantes produtos eram comprados frequentemente e em poucas quantidades. Nos restantes estabelecimentos inquiridos, era aplicado o método FIFO.

A recepção de matérias-primas é o primeiro passo para garantir a qualidade do produto final. Deste modo, aquando a recepção das matérias-primas é importante que se tenha em consideração alguns aspectos, tais como: o prazo de validade, a temperatura em que foi transportada e as condições de embalagem (ANCIP, s.d.). No caso dos enlatados, quaisquer latas que se apresentem amoladas devem ser imediatamente rejeitadas, visto que podem estar oxidadas no seu interior. As matérias-primas podem ser recebidas através de uma zona própria para o efeito, ou podem ser entregues pelo próprio estabelecimento. Quando esta última se verificar, aconselha-se que as entregas sejam feitas na hora de menos afluência de forma que se possa verificar o estado da mesma. Em relação ao que foi observado, verificou-se que seis dos treze estabelecimentos possuíam zonas específicas para a recepção das matérias-primas, onde desses seis, três eram zona comum ao armazenamento. Os restantes sete recebiam as matérias-primas através do próprio estabelecimento.

PARTE II – PLANOS DE HIGIENIZAÇÃO

Um bom programa de higienização é essencialmente constituído por duas fases. A primeira consiste na remoção de todo o tipo de sujidade agarrada as superfícies, objectos e utensílios e posterior aplicação de detergente. A segunda fase consiste na desinfecção. A acção do desinfectante só é eficaz se houver previamente uma limpeza correcta (Manual de Boas Práticas da Camara Municipal do Porto, 2003).

Os planos de Higienização devem existir nos estabelecimentos e devem conter informações acerca de qual o detergente que se deve utilizar para um determinado equipamento, utensílio ou superfície, quais as concentrações de desinfectante, o tempo que este deverá actuar, a periodicidade da higienização, entre outras informações relevantes. Estes planos tornam-se importantes na medida que ao permitirem uma boa higienização, estão também a eliminar possíveis perigos para a saúde do consumidor. Verificou-se que apenas um dos treze estabelecimentos não haviam planos de higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios.

A existência dos planos de higienização é de extrema importância, no entanto não apenas a existência mas sim o cumprimento dos mesmos. Como tal, verificou-se que nos estabelecimentos havia os planos de higienização mas seis dos estabelecimentos não os cumpriam. Verificou-se que em alguns dos entrevistados, os entrevistados respondiam que cumpriam os planos, no entanto quando se colocava a questão “como é realizada a higienização” estes não sabiam responder pelos que as respostas foram validadas como “não”.

São várias as possíveis razões para que os entrevistados não cumpram os planos, tais como planos desajustados e longos, falta de conhecimento acerca da importância do cumprimento dos mesmos, falta de tempo para a correcta higienização, entre outros.

PARTE III – CONTROLO DE PRAGAS

Em todos os locais onde se manipulam, confeccionam, armazenam, expõem e comercializam alimentos tem de se realizar sempre o controlo de insectos (moscas, formigas, baratas, etc.) e de roedores, porque são uma fonte na transmissão de doenças. São vectores de contaminação por microrganismos e substâncias tóxicas e podem esconder-se em diversos locais do estabelecimento. Como tal, é imprescindível para os estabelecimentos conterem uma empresa externa que seja especialista nesta área e que possa aplicar os dispositivos de forma correcta. Na visita aos estabelecimentos, verificou-se que um dos estabelecimentos não tinha uma empresa certificada responsável por esta temática. Tal pode ser prejudicial, na medida em que se houver uma praga esta pode ser incorrectamente combatida pelos funcionários.

Verificou-se também que só seis dos estabelecimentos tinham janelas que davam para abrir. Aquando as visitas, verificou-se em dois dos estabelecimentos que as janelas se encontravam abertas na zona de refeição e não continham as redes mosquiteiras aconselhadas para o

combate a insectos. Em relação ao insectocutor só não foi verificado num dos estabelecimentos.

Em relação a outros dispositivos utilizados para o controlo de pragas verificou-se que em dois dos estabelecimentos existia fitas para fixar moscas. Estas fitas encontravam-se junto às portas na zona de preparação de alimentos e armazenagem e podem ser grandes aliadas no combate a esta praga.

PARTE IV – ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Segundo o ponto 1 do artigo 3 do Decreto Regulamentar nº. 20/2008 de 27 de Novembro, os estabelecimentos devem encontrar-se dotados de infra-estruturas de água. Deste modo, verificou-se que onze dos estabelecimentos se encontravam dotados de água da rede pública.

A legislação ainda prevê que na impossibilidade de existir água da rede pública que esta possa ser proveniente de captação, embora deva possuir adequadas condições de protecção sanitária e o sistema ser dotado dos processos de tratamento requeridos para potabilização da água ou para a manutenção dessa potabilização, de acordo com as normas de qualidade da água para consumo humano. Foi verificado aquando as visitas que dois dos treze estabelecimentos tinham água proveniente de captação e que esta estava sujeita a análises periódicas pela empresa externa de segurança alimentar.

PARTE V – GESTÃO DE RESÍDUOS

Em relação ao que se observou na gestão de resíduos, em todos os estabelecimentos os dispositivos se encontravam em bom estado de conservação e limpeza e em todos os estabelecimentos se verificou a existência de saco plástico no interior. No que diz respeito à existência de tampa nos dispositivos, observou-se num dos estabelecimentos estes equipamentos sem estarem equipados com tampa.

Pode-se desde já referir um item importante que não se encontrava referenciado no inquérito que dizia respeito aos contentores serem accionados com pedal. Este facto é importante uma vez que evita o manipulador de utilizar as mãos para abrir o caixote evitando desta forma possíveis contaminações.

Nesta parte foram ainda questionadas acerca do destino final dos resíduos. O destino final dado aos resíduos é extremamente importante, em primeiro lugar derivado ao impacto ambiental que os resíduos provocam na sociedade e em segundo lugar um destino incorrecto pode provocar em causa a saúde pública e a segurança alimentar na medida em que pode contribuir para a maior afluência de pragas.

Em relação ao destino dos restos alimentares a maioria dos estabelecimentos doavam os restos para animais, nomeadamente pessoas com cães.

No que diz respeito aos óleos alimentares sabe-se que estes são altamente poluentes aquando a sua libertação para o meio ambiente. Em 29 de Setembro de 2009 foi publicado o Decreto-Lei nº 267/2009 que estabelece o regime jurídico da gestão de óleos alimentares usados (OAU), co-responsabilizando todos os intervenientes no ciclo de vida dos óleos alimentares. Deste modo, é possível ler-se em artigo 11 que os produtores de OAU são responsáveis pelo seu encaminhamento para um dos seguintes destinos: a) Operador de gestão de resíduos devidamente licenciado nos termos do artigo 5.º, sem custos para o produtor ou detentor; b) Município respectivo, através dos pontos de recolha previamente indicados pelo mesmo.

Desta forma, é possível verificar-se que todos os estabelecimentos se encontravam conformes no que diz respeito ao encaminhamento dos óleos alimentares usados. Segundo os entrevistados, o procedimento de recolha passa por antes ser entregue um contentor próprio para que os funcionários dos restaurantes possam colocar os resíduos de óleos e posteriormente a empresa licenciada efectua a recolha. Só desta forma se consegue efectivamente um bom controlo da gestão dos óleos alimentares de forma a proteger o ambiente e a saúde dos consumidores.

Por fim, os entrevistados foram ainda inquiridos acerca do destino que davam ao vidro, papel e cartão e plástico. Este tipo de resíduos são recicláveis e podem ser facilmente encaminhados para os respectivos ecopontos dispersos pelas localidades ou recolhidos por empresas licenciadas para o efeito. Em relação ao vidro, onze dos treze estabelecimentos encaminhavam estes resíduos para a reciclagem, num dos treze estabelecimentos era recolhido por uma empresa especializada e o restante estabelecimento encaminhava este resíduo para o contentor de resíduos indiferenciados. Relativamente ao destino final do papel e cartão, num dos estabelecimentos era recolhido por uma empresa especializada, em cinco dos treze estabelecimentos este resíduo era colocado nos contentores de resíduos indiferenciados e os restantes sete estabelecimentos encaminhavam estes resíduos para a reciclagem. Por fim, em relação aos plásticos, sete dos estabelecimentos colocavam este resíduo no lixo comum.

PARTE VI – PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL

Os manipuladores de alimentos são os principais vectores de transmissão de bactérias para os alimentos, na medida em que são estes que contactam directamente com os alimentos. Desta forma, as boas práticas de higiene dos manipuladores torna-se extremamente importante para a segurança dos alimentos.

Em 9 de Março de 1988, surgiu a Portaria nº. 149/88 que se aplica a todos aqueles que entram em contacto directo com alimentos, isto é, ao pessoal empregado na preparação e embalagem de produtos alimentares, na distribuição e venda de produtos não embalados e na preparação culinária de alimentos em estabelecimentos onde se confeccionam e servem refeições ao público em geral ou a colectividade, bem como aos responsáveis pelos referidos estabelecimentos. Em artigo 2º da referida portaria, é possível ler-se que “os manipuladores de alimentos devem manter o estado de aseo, cumprindo designadamente unhas cortadas e limpas e lavar frequentemente as mãos com água e sabão ou soluto detergente apropriado, especialmente após as refeições e sempre que utilize as instalações sanitárias”.

Desta forma, as unhas devem apresentar-se limpas, curtas e sem verniz. Segundo as entrevistas, dois dos treze entrevistados tinham unhas pintadas. Também não são aconselhadas unhas postiças e também se considera uma boa prática o não roer as unhas.

Em relação à utilização de adornos, é possível ler-se no manual de Boas Práticas da Câmara Municipal do Porto, que não devem ser usados adornos nem jóias nas áreas alimentares, como por exemplo: Brincos e piercings em partes expostas do corpo tais como o nariz, língua, sobrancelhas e dentes; Anéis; Relógios; Colares, pulseiras ou outros pendentes; Ganchos ou travessões no cabelo.

Foi possível observar-se que três dos treze entrevistados usavam adornos, como relógio, brincos, colares e anéis. É importante que estes não sejam utilizados visto que podem facilmente cair para os géneros alimentares, contaminando-os e ou podem ficar alojados nos alimentos sem o próprio manipulador dar conta.

Em relação a barba e/ou bigode, apenas se observou que havia apenas um trabalhador que possuía bigode e segundo o entrevistado, este quando cozinhava usava máscara. A utilização de máscaras também deve ser feita quando o trabalhador se encontre com uma gripe ligeira. No caso do trabalhador se encontrar doente, como se encontra referido no Regulamento nº.

852/2004, qualquer pessoa que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afectada, por exemplo, por feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia será proibida de manipular géneros alimentícios e entrar em locais onde se manuseiem alimentos. O trabalhador num destes casos deverá informar o responsável do estabelecimento da sua condição.

No caso de o trabalhador apresentar pequenos ferimentos que quando protegidos não apresentem riscos, então poderá vir trabalhar, embora deva ter alguns cuidados na sua protecção. Os cortes e ou ferimentos devem ser protegidos com pensos, de preferência com cores fortes e impermeáveis e poderá utilizar-se depois uma luva descartável. Em relação ao que se verificou nas entrevistas, constatou-se que os funcionários protegiam sempre os ferimentos, inclusive com luvas.

Poderá ler-se no Regulamento 852/2004 que qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manuseados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal e deverá usar vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira protecção. Desta forma, o trabalhador deverá usar vestuário de cor clara, facilmente lavável, e apropriado para prevenir a contaminação dos alimentos. O vestuário também não deve ser usado fora do local de trabalho e não é aconselhável a utilização de outras peças de vestuário por cima das fardas, como casacos, por exemplo.

Do que foi possível observar-se, os entrevistados usavam batas ou fardas de trabalho, excepto em dois dos treze estabelecimentos cuja utilização de farda era inexistente. Nestes dois casos era utilizada roupa do dia-a-dia. Foi também possível verificar-se que num dos restaurantes a farda era constituída por calças e camisola de cor preta. Em relação ao cabelo, este deve encontrar-se sempre protegido por uma touca, boné, barrete ou rede. Tal não se verificou em dois dos estabelecimentos entrevistados. A utilização de fardas é importante para se impedir a transmissão de microrganismos e sujidades para os alimentos de forma a manter-se o local de confecção o mais higienizado possível.

Por fim, no que diz respeito ao fardamento, deve ser utilizado calçado impermeável e antiderrapante de modo a assegurar que o trabalhador não corra riscos de queda ao mesmo nível. Verificou-se em onze dos estabelecimentos o calçado era constituído por socas ou sapatos antiderrapantes e em dois por calçado do dia-a-dia.

Em relação à utilização de luvas estas não são garantias de higiene, muito antes pelo contrário podem até causar problemas se não forem correctamente utilizadas.

A sua correcta utilização passa por uma higienização adequada das mãos antes da colocação de luvas e sempre que se mudar as luvas, as luvas devem ser adequadas ao contacto com alimentos, serem descartáveis e de cores distintas. Também devem estar sempre intactas.

Deste modo, com ou sem luvas, é importante dar ênfase à lavagem de mãos, que devem estar sempre muito bem higienizadas.

Uma correcta lavagem de mãos passa por alguns passos tal como se apresenta na imagem seguinte:

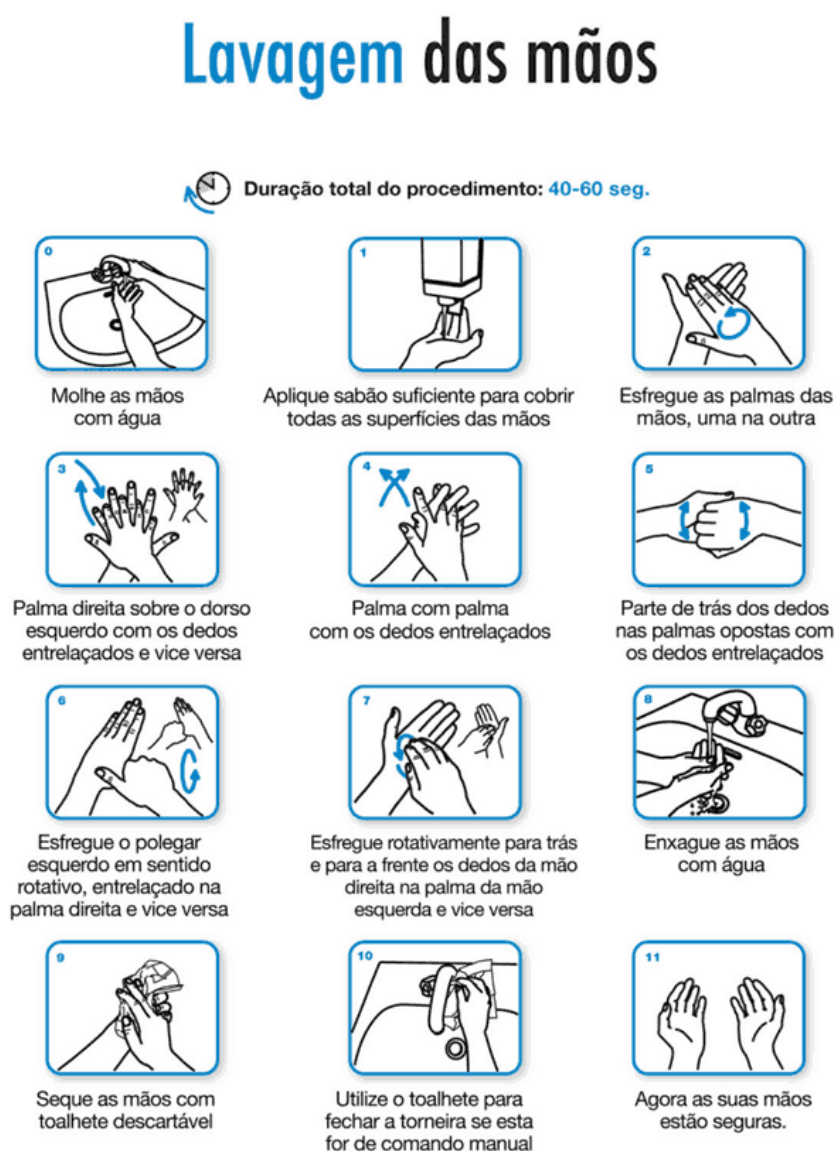


Imagem 1 - Lavagem de mãos (Fonte:quali.pt)

Como sugestão poderá usar-se utensílios em vez de luvas, como espátulas ou pinças adequadamente higienizadas para manipular alguns alimentos.

No que diz respeito aos estabelecimentos entrevistados verificou-se que em todos os estabelecimentos existiam luvas mas que não eram correctamente utilizadas pelos seus manipuladores.

Além das questões que foram abordadas respeitantes à higiene pessoal, é também de referir que não é permitido fumar, comer, beber ou mascar pastilha elástica nas áreas alimentares nem nos sanitários e vestiários.

PARTE VII – FORMAÇÃO

No que diz respeito à formação, no capítulo XII do Regulamento 852/2004 está referenciado que “o pessoal que manuseia os alimentos seja supervisionado e disponha, em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das suas funções” e onde também é possível ler-se na Lei nº. 69/2013 de 20 de agosto no ponto 2 do artigo 131º que “O trabalhador tem direito, em cada ano, a um número mínimo de trinta e cinco horas de formação contínua ou, sendo contratado a termo por período igual ou superior a três meses, um número mínimo de horas proporcional à duração do contrato nesse ano” desta forma torna-se obrigatório para todos os trabalhadores terem acesso a formação.

A formação contribui para a minimização dos perigos alimentares, na medida em que se o trabalhador tiver conhecimento acerca de situações de risco para a segurança alimentar poderá evitá-las. Desta forma, o trabalhador deverá ter orientações logo no primeiro dia de trabalho. Segundo o Manual de Boas Práticas da Câmara Municipal do Porto “a formação deverá incluir os seguintes temas: Noções gerais de Higiene e Segurança Alimentar, Perigos Alimentares: Biológicos, Químicos e Físicos, Higiene Pessoal, Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios, Controlo das Operações (Controlo de Temperaturas, Inspeção na Recepção), Controlo de Pragas, Sistema HACCP (para os elementos da Equipa HACCP, pelo menos) e todos os procedimentos internos considerados relevantes.

No final da formação é aconselhável que o responsável possa fazer uma avaliação que pode passar apenas por observar as tarefas realizadas pelo trabalhador.

No que diz respeito ao que foi observado através das entrevistas, cinco dos treze estabelecimentos não disponham de um plano de formação interno e passavam muitas das vezes a responsabilidade para a empresa de serviços externos. Em relação aos registos das acções efectuadas é sugerido que estes incluam no mínimo o nome do formando e

confirmação de presença; a data e duração da formação, o título e conteúdo da formação e nome do formador. Por fim, verificou-se que só em nove dos treze estabelecimentos todo o pessoal dispunha de formação.

PARTE VIII – REGISTOS E RASTEABILIDADE

Os registos são considerados muitas vezes enfadonhos pelos próprios trabalhadores e não é dado o devido valor ao seu preenchimento, no entanto são importantes na medida em que permitem que haja controlo do que se está a registar de forma a que a segurança e saúde do consumidor esteja sempre assegurada.

Os registos de higienização, devem possuir a data, a hora e o nome da pessoa responsável, com a respectiva assinatura e quando o resultado obtido não é o correcto, devem ser adoptadas as respectivas medidas correctivas.

Em relação aos registos dos fornecedores é importante para que o trabalhador saiba sempre quando deu entrada determinado produto e qual a entidade que o veio entregar de forma que seja possível fazer-se uma boa rastreabilidade do produto.

Os registos de óleos alimentares servem para garantir que efectivamente a empresa veio recolher e que não houve desperdícios de óleos para o meio ambiente.

Os registos de temperaturas também são extremamente importantes e não podem ser descuidados, já que uma temperatura fora do seu controlo poderá acarretar vários problemas. Deste modo, o registos das temperaturas deverá fazer-se várias vezes ao dia, de modo a garantir um controlo mais eficaz e a detectar mais rapidamente a não conformidade de forma a que esta possa ser prontamente resolvida.

Os registos devem encontrar-se sempre actualizados e devem ser feitos nas folhas próprias para o efeito e não em folhas soltas que se possam perder.

No que diz respeito aos registos efectuados pelos estabelecimentos, verificou-se que todos os estabelecimentos realizam registos de temperaturas. Em relação os registos de higienização de equipamentos e superfícies e limpeza das casas de banho apenas se verificou que um dos restaurantes não o fazia.

Respeitante ao registo dos fornecedores verificou-se que dois dos estabelecimentos não o fazia e em relação aos registos de levantamento dos óleos alimentares usados verificou-se que cinco dos treze restaurantes o faziam, embora não tenha sido recolhida informação de seis dos treze estabelecimentos.

Por fim, verificou-se que em dois dos estabelecimentos não actualizavam diariamente estes registos.

PARTE IX – CONTROLO DE TEMPERATURAS

Por último, o inquérito abordava questões acerca do controlo de temperaturas, nomeadamente temperaturas de congelação e refrigeração.

É aconselhável que se verifiquem as temperaturas dos equipamentos de frio pelo menos três vezes ao dia, e que sejam verificadas que estas se encontram dentro dos limites aconselháveis. Em relação à refrigeração, a margem de temperaturas aconselhada é de 1 a 4°C. (Portal saúde pública, 2013).

Na tabela seguinte, constam os dados relativos às temperaturas dos equipamentos de refrigeração.

Tabela 2 - Temperaturas dos equipamentos de refrigeração

Temperaturas (°C) dos equipamentos de refrigeração	Estabelecimentos													
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N	
	0	4	3	Entre	Entre	2	2	2,2	1	0	0	1	4,3	
	2	4	2	2 e 3	os 0	2	2		0,3	0	0	1	0,2	
	3	4			e 5		1,5		3,5	3	0,5		2	
	2						3		1	3	2		7,3	
							3				2,3			
							1				0,5			

Segundo o que se pode observar nas entrevistas, apenas uma arca de refrigeração se mantinha fora do limite aceitável (7,3°C), no entanto como continha apenas bebidas como águas, refrigerantes e cerveja não colocando desta forma em causa a saúde do consumidor. Verificou-

se também que em todos os estabelecimentos os equipamentos se encontravam limpos e em bom estado de conservação.

Quanto à congelação, o objectivo é o de conservar matérias-primas ou alimentos confeccionados por períodos longos, recorrendo a temperaturas entre -22°C e -18°C. Pôde observar-se que todas as arcas se encontravam com temperaturas abaixo dos -18°C, excepto as duas do estabelecimento H. Verificou-se também que em dois dos estabelecimentos não tinham estes equipamentos em funcionamento. Nos restantes onze estabelecimentos verificou-se que estes equipamentos se encontravam em bom estado de conservação e limpeza.

Tabela 3 - Temperaturas dos equipamentos de congelação

Temperaturas (°C) e nº. de equipamentos de congelação	Estabelecimentos													
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N	
	-18	-18	-18	-18	-18		-20	-17		-18	-18	-18	-20	
		-24	-18	-18	-18		-20	-17		-18	-18	-18,5	-18	
			-20							-18	-20			

Outra das questões inquiridas dizia respeito á higienização dos equipamentos de refrigeração e de congelação.

Segundo o Portal de Saúde Pública, os equipamentos de refrigeração devem ser limpos semanalmente e mensalmente devem ser limpos e desinfectados. O que se verificou nas visitas aos estabelecimentos foi que três dos treze estabelecimentos fazia a limpeza diariamente, três estabelecimentos efectuavam a limpeza semanalmente, um dos estabelecimentos realiza esta tarefa quinzenalmente e os restantes seis efectuavam a limpeza sempre que era necessário, não existindo nenhum padrão temporal.

Em relação aos equipamentos de congelação, devem ser limpos a cada 3 meses, no entanto verificou-se que um dos estabelecimentos realizava a limpeza semanalmente, outro dos estabelecimentos realizava tal tarefa mensalmente e os restantes nove realizavam sempre que fosse necessário, não existindo um padrão considerado.

A correcta descongelação dos alimentos é muito importante na higiene e segurança alimentar.

Os alimentos devem ser colocados a descongelar com a devida antecedência, no máximo 72 horas, em ambiente refrigerado (temperatura entre 1 e 4°C). Depois de totalmente

descongelados, os produtos têm que ser consumidos no prazo de 24 horas, devendo, durante esse período de tempo, ser conservados na câmara de refrigeração.

Existem, no entanto, alguns alimentos de pequena dimensão, que podem ser retirados da câmara de conservação de congelados directamente para a confecção, sem descongelação prévia. É o caso de legumes, batata pré-frita, rissóis, pastéis de bacalhau e mariscos.

Deve-se evitar que o alimento, durante e após a fase de descongelação, entre em contacto com o exsudado, devendo-se por isso coloca-lo em grelhas de plástico ou inox, ou em tabuleiros adequados que permitam que os sucos escorram. Do que se verificou, em todos os estabelecimentos entrevistados os entrevistados referiram a utilização de uma rede para o descongelamento.

Todos os alimentos em descongelação devem estar cobertos com a própria tampa do recipiente, com película aderente ou com um saco de plástico transparente e, devem ser devidamente acondicionados nas prateleiras inferiores das câmaras de refrigeração.

Também se pode realizar a descongelação em microondas, se o alimento for confeccionado imediatamente a seguir.

A descongelação do pescado e da carne deve ser realizada em câmaras de refrigeração separadas. Se tal não for possível, os produtos devem estar cobertos, de forma a evitar contaminações cruzadas e mistura de odores.

Todos os recipientes e utensílios utilizados no processo de descongelação devem ser limpos e desinfectados o mais rapidamente possível.

Produtos que tenham sido descongelados nunca podem ser congelados outra vez.

Em relação aos processos de descongelação o que se verificou na prática foi que três dos estabelecimentos não efectuavam a descongelação de alimentos, e os restantes dez utilizavam uma grelha para não manter a carne em contacto com o exsudado. Ainda em relação à descongelação verificou-se que dois dos estabelecimentos realiza descongelação à temperatura ambiente, que três realizam descongelação na refrigeração e à temperatura ambiente simultaneamente e que cinco realizam apenas descongelação na refrigeração. Foram também referidos outros métodos de descongelação pelos entrevistados, nomeadamente a utilização de microondas e água quente.

CONCLUSÃO

O papel da Segurança Alimentar tem sido cada vez mais marcado na sociedade actual, verificando-se ao longo dos anos uma melhoria nas condições físicas dos estabelecimentos e na consciencialização dos manipuladores de alimentos.

Com este estudo, foi possível o desenvolvimento de uma ferramenta para a verificação do cumprimento de pré-requisitos de HACCP, ferramenta esta que pode ser aplicada a mais estabelecimentos de restauração ou ainda sofrer alterações no caminho da sua melhoria.

Com a aplicação dos inquéritos verificam-se algumas lacunas nos estabelecimentos que deverão ser corrigidas. No que diz respeito à Formação, é notório que esta não é eficaz mesmo quando é recebida pelos manipuladores, actuando assim apenas como uma burocracia da sociedade actual. É necessário que os manipuladores tenham formação, mas que a assimilem e a compreendam para que possam colocar tais conhecimentos em prática. Um dos exemplos é a utilização de adornos por parte dos manipuladores, que devido à falta de conhecimento podem contribuir para a contaminação física dos alimentos.

Em relação às infra-estruturas, verificou-se que ainda existem algumas falhas que embora não afectem directamente o produto final, podem contribuir para a sua contaminação, tal como a falta de torneiras com accionamento não manual.

Por fim, importa referir a utilização de luvas. As mãos são o “principal instrumento” a contactar com os alimentos, pelo que devem encontrar-se sempre limpas e desinfectadas. Por este motivo, a utilização inadequada de luvas poderá contribuir mais para a sua contaminação do que para a higienização dos alimentos, pelo que a sua utilização cuidada deverá ter-se em conta.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANCIPA (Associação Nacional de Comerciantes e Industriais de Produtos Alimentares), sem data, “*HYGIREST – Programa de Formação sobre Higiene e Segurança Alimentar para Restaurantes e Estabelecimentos Similares*”, ANCIPA, Lisboa

ANESA (Associação Nacional de Empresas de Segurança Alimentar), 2013, “*Esclarecimentos da ASAE – Simplificação do HACCP*”, <http://www.anesaportugal.org/seguranca-alimentar-/537/esclarecimentos-da-asae/>, consultado em 7 de Outubro de 2013

ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica), 2012, *Ficha Técnica de Fiscalização – Estabelecimento de Restauração e Bebidas*, Lisboa

ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica), 2013, “*O que é HACCP*”, <http://www.asae.pt/pagina.aspx?back=1&codigono=54105579AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA>, consultado em 7 de Outubro de 2013

Bas, M., Temel, M. A., Ersun, A. S., Gökhan Kivanç, G., 2005, “*Prerequisite Programs and Food Hygiene in Hospitals: Food Safety Knowledge and Practices of Food Service Staff in Ankara, Turkey*”, *Infection Control and Hospital Epidemiology*, Vol. 26 No. 4, Págs 420-424

Bas, M., Ersun, A. S., Kivanç, G., 2006, “*Implementation of HACCP and prerequisite programs in food businesses in Turkey*”, *Food Control*, Vol. 17, Págs 118-126

Bas, M., Yüksel, M., Çavuooflu, T., 2007, “*Difficulties and barriers for the implementing of HACCP and food safety systems in food businesses in Turkey*”, *Food Control*, Vol. 18, Págs 124-130

Canadian Food Inspection Food, 2013, “*Food Safety Enhancement Program Manual*”, <http://www.inspection.gc.ca/food/safe-food-production-systems/food-safety-enhancement-program/program-manual/eng/1345821469459/1345821716482>, consultado a 4 de Novembro de 2013

Decreto-Lei n.º 243/86 de 20 de Agosto, *Regulamento Geral de Higiene e Segurança do Trabalho nos Estabelecimentos Comerciais, de Escritório e Serviços*, Diário da República, 1.ª série, n.º 190, Lisboa

Decreto-Lei nº 267/2009 de 29 de Setembro, *Regime jurídico da gestão de óleos alimentares usados*, Diário da República, 1.ª série, n.º 189, Lisboa

Decreto Regulamentar n.º 20/2008 de 27 de Novembro, *Requisitos específicos relativos às instalações, funcionamento e regime de classificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas*, Diário da República, 1.ª série, n.º 231, Lisboa

Directiva nº. 43/93/CEE, 1993, *Relativa à higiene dos géneros alimentícios*, Jornal Oficial da União Europeia: L 175, Bruxelas

FSIS - Food Safety and Inspection Service, 2013, *FSIS Compliance Guideline - HACCP Systems Validation*, http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/a70bb780-e1ff-4a35-9a9a-3fb40c8fe584/HACCP_Systems_Validation.pdf?MOD=AJPERES, consultado a 4 de Novembro de 2013

Guia de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar, 2009, *Câmara Municipal do Porto - Divisão Municipal de Feiras, Mercados e Inspecção Sanitária*, Porto

Henroid, D., Sneed, J., 2004, *“Readiness to Implement Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems in Iowa Schools”*, Journal of The American Dietetic Association, págs 180-185

Lei nº. 69/2013 de 30 de Agosto, *Quinta alteração ao Código do Trabalho, aprovado pela Lei n.º 7/2009*, Diário da República, 1.ª série, n.º 16, Lisboa

Mortimore, S., Wallace, C., 1998, *“HACCP: A Practical Approach”*, Maryland, ISBN:0-8342-1932-8

Mortimore, S., Wallace, C., Cassianos, C., 2001, *“HACCP”*, Grã-Bretanha, ISBN: 0-632-05648-7,

Noronha, J., Batista, P., 2003, *“Segurança Alimentar em Estabelecimentos Agro-Alimentares: Projecto e Construção”*, Forvisão – Consultoria em Formação integrada, Guimarães, ISBN 972-9 9099-1-1

OPAS/OMS (Organização Pan-Americana da Saúde/Organização Mundial da Saúde), 2006, *“Higiene dos alimentos, textos básicos”*, Codex Alimentarius, Brasil

Portal de Saúde Pública, 2013, *“Estabelecimentos de Restauração – Condições de instalação e funcionamento”*, <http://www.saudepublica.web.pt/06-SaudeAmbiental/065-Restauracao/restauracao.htm>, consultado a 7 de Outubro de 2013

PSA - Portal de Segurança Alimentar, 2010, *“A origem do HACCP”*, <http://www.segurancalimentar.com/conteudos.php?id=55>, consultado a 9 de Outubro de 2013

Portaria nº. 702/80 de 22 de Setembro, *Aprova o Regulamento Geral de Segurança e Saúde do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais*, Diário da República, 1ª Série, nº. 219, Lisboa

Portaria nº. 149/88 de 9 de Março, *Fixa as regras de asseio e higiene a observar na manipulação de alimentos e determina a abolição do boletim de sanidade*, Diário da República, 1.ª série , n.º 57, Lisboa

Quali.pt – Segurança Alimentar, 2013, *“Lavagem das Mãos”*, <http://www.quali.pt/blog/712-lavagem-maos>, consultado a 9 de Outubro de 2013

Regulamento (CE) N.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004. Estabelece as regras gerais destinadas aos operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios. Jornal Oficial da União Europeia: L 139 de 30.04.2004.

Riggins, L., Roberts, K.R., Barrett, E., 2005, *“Status of Prerequisite and HACCP Programs Implementation: College and University Foodservice”*, Foodservice Systems Management Education Council

Roberts, K.R., Barrett, B., Sneed, J., 2005, *“Status of Prerequisite and HACCP Program Implementation in Iowa and Kansas Restaurants: Sanitarians’ Perspective”*, Food Protection Trends, Vol. 25, No. 9, Pages 694–700

Sun, Y., Ockerman, H.W., 2005, *“A review of the needs and current applications of hazard analysis and critical control point (HACCP) system in foodservice areas”*, Food Control 16, págs. 325–332

Surak, J. G., Wilson, S., 2007, *“The Certified HACCP Auditor Handbook”*, United States of America, ISBN – 10:0-87389-706-4

Veios, M.B., Proença, R., Santos, M., Kent-Smith, L., Rocha, A., 2009, *“Food safety practices in a Portuguese canteen”*, Food Control 20, págs 936-941

Wallace, C., Williams, T., 2001, *“Pre-requisites: a help or a hindrance”*, Food Control 12, págs 235-240

WHO – World Health Organization, 1999, *“Strategies for Implementing HACCP in Small and/or Less Developed Businesses”*, http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/en/haccp_smallbus.pdf, consultado em 6 de Novembro de 2013

WHO – World Health Organization, 2007, *“Hazard Analysis Critical Control Point System (HACCP)”*, http://www.who.int/foodsafety/fs_management/haccp/en/, consultado a 6 de Novembro de 2013

Wilcock, A., Ball, B., Fajumo, A., 2011, *“Effective implementation of food safety initiatives: Managers’, food safety coordinators’ and production workers’ perspectives”*, Food Control 22, págs 27-33

ANEXO I

Verificação do cumprimento dos Pré-requisitos do HACCP

O objectivo deste questionário prende-se com a verificação do cumprimento dos pré-requisitos da metodologia HACCP

Este questionário é totalmente confidencial, ficando assegurado o anonimato do entrevistado assim como do estabelecimento comercial. Os seus dados serão tratados apenas para fins académicos.

Estabelecimento

Idade do gerente: _____

Nível de escolaridade: _____

Anos de casa: _____

Número de empregados: _____

Número de refeições servidas: _____

Período de laboração: _____ Folga Semanal: _____

Fornecer formação aos empregados: ____ sim ____ não Obs: _____

Possui o sistema Haccp implementado: ____ sim ____ não ____ em implementação

Existe um manual de BP: ____ sim ____ não

Entrevistado

Idade: ____

Nível de escolaridade: ____

Anos de casa: ____

Possui formação: ____ Áreas: ____ SHT ____ Haccp ____ BP ____ CP

outras: _____

Parte I – Estruturas e Equipamentos

		S	N	NA
Zona circundante	Bom estado de conservação e limpeza, sem fontes poluidoras em redor.			
Geral	Possui infra-estruturas básicas de água, gás, electricidade e rede de esgotos			
	O tecto, as paredes e as portas são de material liso, resistente, lavável e impermeável.			
	As superfícies são de material liso, resistente, lavável e impermeável.			
	O pavimento permite a escoamento de água.			
	A área de serviço é uma zona restrita			
	É possível delinear-se o sistema “marcha em frente”			
Iluminação	Natural			
	Artificial			
	Lâmpadas protegidas			
Ventilação	Natural			
	Artificial			
	Área climatizada			
Vestiários e Casa de Banho	Possui instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal.			
	Separado por sexos			
	Equipado com lavatório com torneira de comando não manual			
	Existência de um local para guardar roupa e bens pessoais.			
	Existência de cacifos			
Casa de Banho destinadas aos clientes	Separado por sexos			
	Equipado com lavatório com torneira de comando não manual			
Zona de preparação de alimentos	Na zona de preparação de alimentos existem lavatórios com torneira de comando não manual			
	Existem várias zonas para a preparação dos diferentes tipos de alimentos			
Zona de armazenagem	Dimensão adequada			
	Os alimentos não se encontram em contacto directo com o solo.			
	Existe controlo de temperaturas			
Zona de matérias primas	Local específico para a recepção			
	Pelo estabelecimento comercial			
	Outro. Qual?			
	Zona comum ao armazenamento.			
Observações :				

Parte II - Plano de higienização

		S	N	NA
Existência de um plano de desinfecção	... das instalações.			
	... dos equipamentos.			
	... dos utensílios.			
	... outros. Quais?			
	Existe um local separado da zona de confecção de alimentos onde os produtos de limpeza e desinfecção estão guardados. Qual?			
Observações :				

Parte III - Controlo de pragas

		S	N	NA
O controlo é assegurado por uma empresa externa				
As janelas estão equipadas com redes mosquiteiras.				
Insectocutor funcional.				
... outros. Quais?				
Observações :				

Parte IV - Abastecimento de água

		S	N	NA
Abastecimento de água	Rede pública			
	Captação			
	Existe boletim de análises?			
Observações :				

Parte V - Recolha de resíduos

		S	N	NA
Existência de dispositivos	... com tampa.			
	... com saco plástico no interior.			
	... em bom estado de conservação e limpeza			
Destino	Resto de alimentos:			
	Óleos alimentares:			
	Vidro:			
	Papel, cartão:			
	Plástico:			
Observações :				

Parte VI – Práticas de Higiene Pessoal

		S	N	NA
Unhas limpas, curtas e sem verniz				
Sem adornos ou joias (excepto aliança)				
Cabelo protegido				
Barba/Bigode protegido				
Corte ou ferimentos protegidos				
Vestuário adequado e de fácil lavagem				
Calçado impermeável e antiderrapante				
Luas	Existência de luvas descartáveis. Lavagem de mãos? Lavagem de luvas? Troca na mudança de tarefas?			
Observações :				

Parte VII - Formação

	S	N	NA
Existe um plano de formação.			
Existe registo de acções efectuadas			
Todo o pessoal dispõe de formação			
Observações :			

Parte VIII - Registos e Rastreabilidade

	S	N	NA
Existem registos de temperatura			
Existem registos da limpeza e desinfeção de equipamentos			
Existem registos de limpeza das casas de banho			
Existem registos de fornecedores			

Parte IX - Equipamentos de frio

	S	N	NA
Refrigerados	Bom estado de conservação e limpeza		
	Câmaras. Quantas?	Temp: °C	
	Armários verticais. Quantos?	Temp: °C	
	Armários horizontais. Quantos?	Temp: °C	
	Frequência da lavagem e desinfeção		
Congelados	Bom estado de conservação e limpeza		
	Câmaras. Quantas?	Temp: °C	
	Arcas verticais. Quantas?	Temp: °C	
	Arcas horizontais. Quantas?	Temp: °C	
	Frequência da lavagem e desinfeção		
	O produto em processo de descongelação está colocado em recipientes que impeçam o contacto dos mesmos com o exsudado?		
	Descongelação à temperatura ambiente.		
	Descongelação na refrigeração.		
	Outro processo. Qual?		
Observações :			

ANEXO II

Questionário de verificação do cumprimento de Pré-Requisitos HACCP

O objectivo deste questionário prende-se com a verificação do cumprimento dos pré-requisitos da metodologia HACCP

Este questionário é totalmente confidencial, ficando assegurado o anonimato do entrevistado assim como do estabelecimento comercial. Os seus dados serão tratados apenas para fins académicos.

Estabelecimento

Idade do gerente: _____

Nível de escolaridade: _____

Anos de casa: _____

Número de empregados: _____

Média de refeições servidas: _____

Período de laboração: _____ Folga Semanal: _____

Existe uma empresa de prestação de serviços? ☐ sim ☐ não Qual? _____

Fornece formação aos empregados: ☐ sim ☐ não Obs: _____

Possui o sistema Haccp implementado: ☐ sim ☐ não ☐ em implementação

Existe um manual de Boas Práticas: ☐ sim ☐ não

Entrevistado

Idade: _____

Nível de escolaridade: _____

Anos de casa: _____

Possui formação: ☐ sim ☐ não Áreas: ☐ Segurança e Higiene no trabalho

☐ HACCP ☐ Boas Práticas ☐ Controlo Pragas Outras: _____

Parte I – Estruturas e Equipamentos

		S	N	NA	Observações:
Zona circundante	Bom estado de conservação e limpeza, sem fontes poluidoras em redor.				
Geral	Possui infra-estruturas básicas de água, gás, electricidade e rede de esgotos.				
	O tecto, as paredes e as portas são de material liso, resistente, lavável e impermeável.				
	A área de serviço é uma zona restrita. Encontra-se identificada.				
	Existe um local separado da zona de confecção de alimentos onde os produtos de limpeza e desinfecção estão guardados. Qual?				
	Iluminação	Natural			
		Artificial			
		Lâmpadas protegidas			
Vestiários e Casa de Banho Funcionários	Possui instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal.				
	Separado por sexos.				
	Equipado com lavatório com torneira de comando não manual.				
	Existência de um local para guardar roupa e bens pessoais.				
Casa de Banho destinadas aos clientes	Separado por sexos.				
	Equipado com lavatório com torneira de comando não manual.				
Zona de preparação de alimentos	Na zona de preparação de alimentos os lavatórios possuem comando não manual.				
	As superfícies são de material liso, resistente, lavável e impermeável.				
	O pavimento permite a escoamento de água.				
	Existem várias zonas para a preparação dos diferentes tipos de alimentos.				
	É possível delinear-se o sistema “marcha em frente”				
	Ventilação	Natural			
		Ar Condicionado			
		Existe sistema de exaustão			
Zona de armazenagem	Bom estado de conservação e limpeza				
	Os alimentos não se encontram em contacto directo com o solo.				
	Boas condições de humidade e temperatura.				
	Aplicação do método FIFO				
Zona de matérias primas	Local específico para a recepção				
	Pelo estabelecimento comercial				
	Zona comum ao armazenamento.				

Legenda: S – Sim, N – Não, NA – Não Aplicável

Parte II - Planos de higienização

		S	N	NA	Observações:
Existência de um plano de higienização	... das instalações.				
	... dos equipamentos.				
	... dos utensílios.				
	... outros. Quais?				
A limpeza é efectuada de acordo com os planos de higienização?					

Legenda: S – Sim, N – Não, NA – Não Aplicável

Parte III - Controlo de pragas

	S	N	NA	Observações:
O controlo é assegurado por uma empresa externa.				
As janelas estão equipadas com redes mosquiteiras.				
Insectocutor funcional.				
... outros. Quais?				

Legenda: S – Sim, N – Não, NA – Não Aplicável

Parte IV - Abastecimento de água

	S	N	NA	Observações:
Rede pública				
Captação				
Existe boletim de análises?				

Legenda: S – Sim, N – Não, NA – Não Aplicável

Parte V - Recolha de resíduos

		S	N	NA	Observações:
Existência de dispositivos	... com tampa.				
	... com saco plástico no interior.				
	... em bom estado de conservação e limpeza				
Destino	Resto de alimentos:				
	Óleos alimentares:				
	Vidro:				
	Papel, cartão:				
	Plástico:				

Legenda: S – Sim, N – Não, NA – Não Aplicável

Parte VI – Práticas de Higiene Pessoal

		S	N	NA	Observações:
Unhas limpas, curtas e sem verniz					
Sem adornos ou jóias (excepto aliança)					
Cabelo protegido					
Barba/Bigode protegido					
Corte ou ferimentos protegidos					
Vestuário adequado e de fácil lavagem					
Calçado impermeável e antiderrapante					
Luvas	Existência de luvas descartáveis.				
	Utilização correcta de luvas? ¹				

Legenda: S – Sim, N – Não, NA – Não Aplicável

¹A correcta utilização de luvas pressupõe lavagem de mãos, lavagem de luvas e a troca em cada muda de tarefa.

Parte VII - Formação

		S	N	NA	Observações:
Existe um plano de formação.					
Existe registo de acções efectuadas					
Todo o pessoal dispõe de formação					

Legenda: S – Sim, N – Não, NA – Não Aplicável

Parte VIII - Registos e Rastreabilidade

	S	N	NA	Observações:
Existem registos de temperatura				
Existem registos da higienização de equipamentos e superfícies				
Existem registos de limpeza das casas de banho				
Existem registos de fornecedores				
Existem registos de levantamento de óleos alimentares				
Os registos são actualizados diariamente.				

Legenda: S – Sim, N – Não, NA – Não Aplicável

Parte IX – Controlo de Temperatura

		S	N	NA	Observações:
Equipamentos de Refrigeração	Bom estado de conservação e limpeza.				
	Câmaras. Quantas? Temp: °C				
	Armários verticais. Quantos? Temp: °C				
	Armários horizontais. Quantos? Temp: °C				
	Frequência da lavagem e desinfecção				
Equipamentos de Congelação	Bom estado de conservação e limpeza				
	Câmaras. Quantas? Temp: °C				
	Arcas verticais. Quantas? Temp: °C				
	Arcas horizontais. Quantas? Temp: °C				
	Frequência da lavagem e desinfecção				
Processo de descongelação	O produto em processo de descongelação está colocado em recipientes que impeçam o contacto dos mesmos com o exsudado?				
	Descongelação à temperatura ambiente.				
	Descongelação na refrigeração.				
	Outro processo. Qual?				

Anexo III

RELATÓRIO DE VISITAS

Estabelecimento A

Na visita ao estabelecimento A, entrevistou-se a gerente do estabelecimento do sexo feminino de 38 anos. Esta encontra-se na casa há já mais de 2 anos. Este estabelecimento para além de restaurante, também possui serviço de *take-away*.

Em relação às estruturas e equipamentos, verificou-se que se encontravam em bom estado de conservação e limpeza, sendo as paredes, as portas, o tecto e as superfícies de materiais lisos, resistentes e laváveis. A zona de preparação de alimentos é uma zona restrita e encontra-se identificada.

Verificou-se também que o estabelecimento possui instalações sanitárias para os trabalhadores separados por sexos, mas só um é utilizado, até porque as duas trabalhadoras são do sexo feminino. A outra instalação sanitária também possui cacifos embora esteja a servir de armazenamento de bebidas.

No estabelecimento encontram-se os vários planos de higienização das instalações e equipamentos, embora a entrevistada tenha referido que não os cumpre alegando que estes são muito demorados.

No que respeita às práticas de higiene pessoal, importa referir a utilização de luvas, onde a entrevistada, apesar de o estabelecimento possuir luvas, admitiu que estas não são utilizadas, a não ser que tenham algum corte ou ferida nas mãos.

Nas práticas de descongelação, a entrevistada referiu que os alimentos ficam a descongelar desde o dia anterior no frigorífico, tendo admitido que quando é necessário algo com urgência recorre à água quente.

Por fim, importa referir os registos. Estes são feitos num caderno e só depois passados para os dossiers, deixando desta forma os mesmos desactualizados, já que não são passados diariamente.

Estabelecimento B

Visitando o estabelecimento B, verificou-se que este se encontra num local calmo e sem fontes poluidoras. Na zona de preparação de alimentos, as portas, paredes e tecto são de materiais lisos e laváveis.

Possui casas de banho para funcionários equipados com cacifos para os trabalhadores.

Existem planos de higienização do estabelecimento, e o entrevistado referiu que sempre que há disponibilidade de tempo os cumpre.

No que diz respeito ao abastecimento de água, esta é proveniente de captação na qual o entrevistado referiu que uma técnica pertencente à empresa de serviços externa, efectua a colheita e a envia para análise.

No item “Práticas de Higiene Pessoal” importa referir a utilização de luvas, nas quais o entrevistado referiu que não as utiliza por falta de tempo.

Por fim, em relação aos registos, mais propriamente dos congelados, o entrevistado referiu que não os realiza já que possui um equipamento (*data logger*) que coloca dentro das arcas frigoríficas e este efectua os registos, sendo depois necessário os transferir para o computador. É importante referir que este tipo de registos não poderá ser considerado já que quando os dados forem transferidos para o computador, já o produto foi vendido, não salvaguardando a segurança alimentar do consumidor.

Estabelecimento C

No que diz respeito à visita ao estabelecimento C, verificou-se que este possuía infra-estruturas, embora a água fosse de captação sujeita a análises pela empresa externa de segurança alimentar.

Verificou-se que a área de serviço era uma área restrita embora não se encontra-se identificação nas portas e o “sistema marcha em frente” encontrava-se claramente delineado já que existem duas portas, uma para entrada de “sujos” e outra para a saída dos produtos alimentares confeccionados.

O estabelecimento encontra-se equipado com instalações sanitárias destinadas a uso do pessoal, embora seja apenas uma para os 5 funcionários e não esteja separada por sexos. Também não existe um local ou cacifo para guardar os objectos pessoais dos funcionários, já que a entrevistada referiu que vivem por cima do estabelecimento.

Em relação à recepção de matérias-primas, existem umas escadas fora do estabelecimento que dão acesso à arrecadação e por onde entram as matérias-primas.

Verificou-se que a zona de refeição estava com as janelas abertas e estas não possuíam redes mosquiteiras. A entrevistada também referiu que costumam utilizar fitas para atrair moscas como uma forma de controlo de pragas.

Verificou-se também nas práticas de higiene pessoal que existem luvas, mas que não são utilizadas pelos funcionários.

Por fim, importa referir que a entrevistada disse que os registos eram actualizados diariamente já que tinham tido uma visita da ASAE ao qual tinham sido chamados a atenção para a importância dos mesmos.

Estabelecimento D

No estabelecimento D, foi feita a entrevista a uma funcionária do restaurante. Esta tinha cerca de 35 anos e trabalhava na empresa à menos de um ano. Não se verificou a existência de nenhum manual de boas práticas, no entanto era visível afixado nas paredes certas recomendações.

Verificou-se a existência de grelhas no pavimento para a escoamento de água na zona de preparação de alimentos e foi possível delinear-se o sistema “marcha em frente”. A sala de refeição não possui janelas, apenas uma porta, que se encontra aberta.

Existe uma casa de banho para os funcionários, mas não se encontra separada por sexos, nem possui torneira de comando não manual. Também não se verificou a existência de cacifos ou de um local para guardar os pertences, ao que a entrevistada alegou que não era necessário já que ela e o marido residem por cima do estabelecimento.

As casas de banho dos clientes também não se encontravam equipadas com torneira de comando não manual. Apenas a torneira da zona de preparação de alimentos era accionada com pedal.

Em relação às práticas de higiene pessoal, verificou-se que o vestuário assim como o calçado eram do dia-a-dia, não existindo uma farda de trabalho. Quanto ao uso de luvas, a entrevistada referiu que era raro o uso das mesmas, a não ser que tivesse alguma ferida.

No item “Formação”, a entrevistada disse que nunca tinha tido formação e inquiriu o porquê da mesma, já que sabia como fazer as tarefas.

No que diz respeito aos registos, não são efectuados registos da limpeza e desinfeção da zona de preparação de alimentos, nem das casas de banho.

Em relação os equipamentos de frio, estes são lavados de 15 em 15 dias e os equipamentos de congelados uma vez por mês. No que diz respeito aos processos de descongelação, a entrevistada referiu a água quente também como um método utilizado na descongelação.

Estabelecimento E

Na visita ao estabelecimento E, entrevistou-se o próprio gerente do estabelecimento. Este possuía um curso de HACCP.

Pode-se observar que a zona de preparação de alimentos possuía o tecto, as paredes e portas de materiais lisos e laváveis no entanto o pavimento não permitia o escoamento de água. A zona de preparação dos alimentos era uma zona restrita ainda que não houvesse identificação de tal. O sistema “marcha em frente” não era possível de ser delineado e havia cruzamento de louça suja e limpa.

Em relação às casas de banho dos funcionários, não estão separadas por sexos e a torneira do lavatório não é de comando não manual, ao que o entrevistado disse que estavam para substituir.

Na casa de banho além dos cacifos dos funcionários existia um armário ao lado que continha produtos de limpeza.

No que diz respeito à utilização de luvas, o entrevistado respondeu que não as utilizavam embora as utilizassem quando tivessem alguma ferida na mão.

Na limpeza de equipamentos de refrigerados e congelados, o entrevistado respondeu que a limpeza era feita sempre que necessário.

Por fim, importa referir que o entrevistado referiu a existência de um produto *spray* que acelerava o processo de descongelação, embora tenha garantido que não o utilizava.

Estabelecimento F

Na visita ao estabelecimento F, foi entrevistada a gerente do mesmo com cerca de 80 anos. Esta apenas possui o 4º ano de escolaridade, tendo já 70 anos de casa. Este estabelecimento possui apenas dois funcionários, a gerente e o marido com cerca de 80 anos também.

Em relação às infra-estruturas, o estabelecimento possuía todas as infra-estruturas necessárias. A área de preparação de alimentos não era uma zona restrita e era possível observar-se a sua confecção da sala de refeições. Na zona de preparação de alimentos existia uma lâmpada que não se encontrava protegida. Em relação às casas de banho dos

funcionários, estas eram inexistentes assim como cacifos ou outro local para guardar os pertences pessoais.

Em relação às casas de banho dos clientes era separada por sexos e a torneira não se encontrava equipada com comando não manual.

Em relação há zona de armazenagem, foi possível observarem-se prateleiras, embora não houvesse grande *stock* já que a entrevistada referiu que comprava os produtos que eram apenas necessários e não em quantidades.

No estabelecimento existia um manual de boas práticas no qual estavam os planos de higienização do estabelecimento.

Os produtos de limpeza encontravam-se num armário na zona de armazenagem.

Em relação às janelas não se encontravam equipadas com redes mosquiteiras. No entanto a entrevistada referiu que nunca as abria.

No que diz respeito às práticas de higiene pessoal, a entrevistada referiu que não usavam farda ou calçado de trabalho, mas sim roupa e calçado do dia-a-dia e que colocava uma touca e um avental. Em relação à utilização de luvas, a entrevistada referiu que não utilizava.

No item “Formação”, a entrevistada referiu que ela e o marido possuíam cada um um diploma da formação que frequentaram de Segurança alimentar, no entanto, quando lhe perguntei se sabia o que era HACCP esta disse que nunca tinha ouvido falar.

Os registos eram feitos e actualizados diariamente.

Por fim, no que respeita aos equipamentos de refrigerados, a limpeza é feita conforme se encontra descrito no manual de boas práticas. O estabelecimento não possuía equipamentos de congelados.

Estabelecimento G

Na visita ao estabelecimento G, verificou-se que o gerente tinha 44 anos e era o cozinheiro do restaurante. Este possuía o 6^a ano de escolaridade, no entanto possuía um curso de restauração e formação em HACCP.

A entrevistada foi a funcionária que tinha apenas 18 anos, o 12^o ano de escolaridade e nunca teve qualquer formação na área alimentar ou HACCP. Esta também se encontrava a trabalhar no estabelecimento há menos de um ano.

Verificando as instalações, observou-se que possuía infra-estruturas básicas de água, gás, electricidade e rede de esgotos, o tecto as paredes e as portas eram de material facilmente lavável e liso. A área de serviço era uma zona aberta e não se encontrava separada fisicamente da zona de refeições, apenas por um balcão. Também não se encontrava identificada.

Os produtos de limpeza encontravam-se armazenados na casa de banho os produtos para a limpeza da mesma e os produtos para a limpeza das superfícies da zona de preparação de alimentos encontravam-se num armário na copa.

Em relação às casas de banho para funcionários, existe apenas uma, sem estar separada por sexos e possui um bengaleiro para pendurar os pertences dos funcionários. Também não possui torneira de comando não manual.

As casas de banho dos clientes encontram-se separadas por sexos, embora não tenham torneira de comando não manual.

Na zona de preparação de alimentos, a torneira também não é de comando não manual e o pavimento não permite o escoamento de água. Segundo a entrevistada este é lavado com balde e esfregona.

Na Armazenagem é de referir que não há grande *stock*, mas que têm em atenção em consumir sempre os produtos que já se encontravam no estabelecimento invés aos recentes.

A recepção de matérias-primas faz-se por uma porta na parte de trás do estabelecimento e aí fica logo armazenada.

Em relação os planos de higienização, existe um *dossier* com o mesmo além de também se encontrarem afixadas recomendações. À pergunta “A limpeza é efectuada de acordo com os planos de higienização?”, a funcionária respondeu que sim, mas quando lhe perguntei como se fazia, não soube responder.

No que diz respeito à gestão de resíduos, os dispositivos para acondicionamento do mesmo encontravam-se com tampa, saco no interior e em bom estado de conservação e limpeza. O destino dos restos de alimentos é doado para animais e o vidro, o plástico e o papel e cartão são encaminhados para a reciclagem. Em relação aos óleos alimentares estes são recolhidos por uma empresa.

Nas práticas de higiene pessoal, verificou-se que eram aplicadas correctamente, excepto a utilização de luvas.

No que diz respeito à formação, não existe nenhum plano de formação, e nem todo o pessoal dispõe de formação, apenas o gerente.

Em relação os registos, não são efectuados registos dos fornecedores nem da recolha de óleos alimentares. Os restantes registos são actualizados diariamente.

Por fim, no controlo de temperatura, verificou-se que os equipamentos de refrigeração se encontravam nas temperaturas correctas e que a lavagem destes equipamentos era feita sempre que necessário, não existindo uma periodicidade.

No processo de descongelação, este é feito à temperatura ambiente e a funcionária admitiu recorrer também ao uso de microondas.

Estabelecimento H

No estabelecimento H, verificou-se que a gerente tem cerca de 26 anos, 9ºano de escolaridade e possui 5 anos de casa. Verificou-se também que possui o sistema HACCP implementado e que existe um manual de Boas Práticas. O número de empregados são 3 e a média de refeições servidas é de 50/60. Este estabelecimento também possui serviço de *take-away*.

Em relação à entrevistada, tem cerca de 26 anos, o 12º ano de escolaridade e possui formação em várias áreas de segurança alimentar.

No que diz respeito às instalações, estas encontram-se dotadas de infra-estruturas básicas de água, gás, electricidade e rede de esgotos. A área de serviço é uma zona restrita e encontra-se identificada como tal.

Os produtos alimentares encontram-se armazenados no armazém, no entanto não se encontravam em estrados. Os produtos de limpeza também se encontravam armazenados no mesmo local num armário. Verificou-se que era aplicado o método FIFO.

No que respeita aos planos de higienização, estes encontram-se no manual de boas práticas e segundo a entrevistada são cumpridos, embora quando lhe perguntei como faziam, não soube responder.

No que diz respeito aos resíduos, verificou-se através de observação que nem todos os dispositivos tinham tampa. No entanto encontravam-se todos em bom estado de conservação e limpos.

No tópico “Práticas de Higiene Pessoal” importa referir o uso de touca, que nem sempre é usada, o uso de avental por cima da roupa do dia-a-dia e a incorrecta utilização de luvas. A funcionária referiu que normalmente estava muita gente e que não conseguiam usar luvas, mas que as utilizavam para as limpezas.

Em relação à formação, a entrevistada referiu que todos tinham assistido a formação e referiu que sabia que era obrigatório.

Os registos eram efectuados diariamente.

No que diz respeito aos equipamentos de refrigeração e congelação, a entrevistada referiu que limpavam todas as semanas. Quando perguntei como faziam a descongelação, a entrevistada referiu à temperatura ambiente, no entanto depois de ver como assinaliei, disse que não faziam à temperatura ambiente, mas sim na refrigeração e que sabia que não se podia fazer à temperatura ambiente.

Esta entrevistada possuía um curso de HACCP que tirou recentemente, pelo que as respostas podem ter sido inflacionadas.

Por fim, durante a entrevista, uma outra funcionária limpava o estabelecimento recorrendo a uma vassoura.

Estabelecimento I

Na visita ao estabelecimento I verificou-se que o gerente tinha cerca de 50 anos e o 7º ano de escolaridade.

A única funcionária, mulher do gerente, tinha cerca de 45 anos, o 12º ano de escolaridade e possuía formação em HACCP, quando esteve a trabalhar para a Câmara Municipal.

Em relação às estruturas e equipamentos verificou-se que o tecto, as paredes e as portas eram de materiais laváveis e lisos, a zona de serviço era uma zona restrita e estava identificada como tal. Verificou-se que os produtos de limpeza eram guardados num armário ao pé da porta da cozinha.

Em relação às instalações sanitárias destinadas aos funcionários, existia uma instalação, no entanto não se encontrava separada por sexos e a torneira não era de comando não manual.

Na zona de preparação de alimentos verificou-se que as torneiras eram accionadas por pedal e que o pavimento estava ligeiramente inclinado. Também foi possível constatar que existiam

várias bancadas para a preparação de alimentos e que era possível delinear-se o sistema “marcha em frente” .

O estabelecimento não possuía zona de armazenagem. Os produtos alimentares são guardados na zona de preparação de alimentos.

As matérias-primas entram directamente para o estabelecimento comercial.

Em relação aos planos de higienização verificou-se que estes existiam e que a limpeza era feita de acordo com os mesmos, inclusive com os produtos que se encontravam nos planos.

No que diz respeito ao controlo de pragas, não existe nenhuma empresa que efectue o mesmo. As janelas encontravam-se abertas e não possuíam redes mosquiteiras e não era visível nenhum insectocutor.

Verificou-se que em relação ao acondicionamento dos resíduos, os dispositivos continham tampa, saco no interior e encontravam-se em bom estado de conservação e limpeza. Quando foi perguntado à entrevistada o destino dos resíduos, esta respondeu que os restos de alimentos eram doados para animais, os óleos era uma empresa que vinha recolher e que encaminhava o vidro, o papel e cartão e o plástico para os ecopontos.

Em relação às práticas de higiene pessoal verificou-se que a entrevistada possuía unhas curtas, sem verniz e com aliança. O cabelo encontrava-se protegido com uma touca e usava avental. Em relação às luvas, a entrevistada usava-as mas não as utilizava correctamente, uma vez que não lavava as luvas nem as trocava em cada tarefa.

Como já foi dito, a entrevistada possuía formação, no entanto a mesma foi dada por uma entidade anterior. A entrevistada referiu que não existiam nenhuma empresa de prestação de serviços, embora se verificasse indicações de boas práticas de uma empresa afixadas.

Em relação aos registos são efectuados diariamente.

Por fim, foi verificado que existiam quatro equipamentos de refrigeração e que era raro existir o descongelamento, já que trabalhava com produtos frescos. No entanto respondeu que sempre que era necessário descongelar que colocava num recipiente com uma rede e que o fazia ora na refrigeração ora à temperatura ambiente.

Estabelecimento J

No estabelecimento J, a entrevistada foi a gerente. Este tinha cerca de 49 anos, possuía apenas o 4º ano e tinha cerca de 20 anos de casa. O número de empregados do estabelecimento são 3.

O estabelecimento possuía uma empresa de prestação de serviços externa, no entanto nunca tinha assistido a uma formação dada pela mesma. O sistema HACCP encontrava-se em implementação e existia um manual de boas práticas.

Em relação às estruturas e equipamentos, este possuía infra-estruturas básicas de água, gás, electricidade e rede de esgotos e os tectos, paredes e portas eram de materiais lisos, resistentes e laváveis. A área de serviço era uma zona restrita e encontrava-se com identificação de tal.

Os produtos de limpeza encontravam-se arrumados num armário na despensa.

No que diz respeito às instalações sanitárias para funcionários, estas eram inexistentes. As instalações sanitárias dos clientes encontravam-se separadas por sexos, mas as torneiras eram de rosca.

Na zona de preparação de alimentos, as torneiras eram de comando não manual, as superfícies eram em inox e o pavimento permitia o escoamento de água. Existiam duas bancadas para a preparação de alimentos. Segundo a entrevistada, como serviam apenas grelhados era muito raro grelharem peixe. Foi possível delinear-se o sistema “marcha em frente”.

Em relação à zona de armazenagem esta é inexistente. Segundo a entrevistada, os produtos ficam acondicionados em casa da própria e o frango que é confeccionado é fresco e chega todos os dias.

Foi verificado a existência dos planos de higienização e segundo a entrevistada a limpeza era feita de acordo com os mesmos.

O controlo de pragas era assegurado por uma empresa externa e verificaram-se dois insectocutores.

Em relação às práticas de higiene, a entrevistada usava unhas com verniz e tinha anéis nos dedos. Também se verificou a incorrecta utilização de luvas.

No que diz respeito aos registos, estes eram efectuados diariamente.

Por fim, em relação à descongelação, a entrevistada referiu que era raro descongelarem algo, a não ser o entrecosto, mas que não se verificava diariamente. No entanto quando o colocavam a descongelar faziam-no na refrigeração.

Estabelecimento L

Na visita ao estabelecimento L entrevistou-se a gerente do estabelecimento. Esta tinha cerca de 42 anos e o nível de escolaridade era o ensino superior. Encontrava-se na casa há já 8 anos.

O estabelecimento tinha cinco empregados e a média de refeições servidas eram de 50. Foi também possível verificar-se que existia uma empresa de prestação de serviços externa e que a mesma fornecia formação aos funcionários do estabelecimento. Em relação à entrevistada possuía formação em HACCP.

Verificou-se que o estabelecimento possuía infra-estruturas básica de água, gás, electricidade e rede de esgotos. Também se verificou que as paredes, o tecto e as portas eram de materiais lisos e laváveis e que a área de serviço era restrita aos funcionários e s encontrava identificada como tal.

Foi também constatado que existia uma despensa onde os produtos de limpeza se encontravam armazenados.

Em relação às instalações sanitárias dos funcionários estas encontravam-se separadas por sexos e equipadas com cacifos. As instalações sanitárias dos clientes também se encontravam separadas por sexos e equipadas com torneira de comando não manual.

Na Zona de Preparação de alimentos, as torneiras eram de comando não manual, as superfícies eram em Inox e o pavimento permitia o escoamento de água. Verificou-se também várias zonas para a preparação dos alimentos e era possível delinear-se o sistema “marcha em frente”.

Na zona de armazenagem, é possível observar-se que não há grandes quantidades de produtos em *stock*, no entanto, a entrevistada refere que usam sempre os produtos que á se encontravam na casa. As matérias-primas são recebidas por uma porta traseira.

Em relação aos planos de higienização, existiam e segundo a entrevistada eram cumpridos.

Importa referir em relação às práticas de higiene pessoal que as unhas da entrevistada estavam curtas, limpas e sem verniz, no entanto esta possuía brincos, colar e anéis. O cabelo não se encontrava protegido. No que diz respeito à utilização de luvas, a entrevistada referiu que usava, no entanto observou-se que no momento da entrevista, quando um cliente pediu uma bifana não as utilizou para o corte do pão.

Importa também referir que os registos eram efectuados diariamente.

Por último, verificou-se que existiam 10 equipamentos de frio, cujas temperaturas se situavam entre os 0-2°C para os refrigerados e -18/-20°C para os congelados. Ainda em relação à descongelação esta era feita à temperatura ambiente.

Estabelecimento M

Verificou-se que o estabelecimento M era gerido por um indivíduo do sexo masculino de 54 anos. Este possuía apenas o 4º ano de escolaridade e encontrava-se na casa à 27 anos. O número de empregados é de 3 e servem cerca de 50 a 80 refeições diárias.

A entrevistada tinha cerca de 44 anos e era mulher do gerente. Possuía apenas o 2º ano de escolaridade e encontrava-se na casa há também 27 anos.

Constatou-se que existia uma empresa de prestação de serviços externa e que esta fornecia formação os empregados. Segundo a entrevistada, esta já tinha tido formação em Segurança e Higiene no trabalho, HACCP, Boas Práticas, Controlo de Pragas e Manipulação de carnes.

Em relação à zona circundante verificou-se que estava em obras o que levou a que houvesse imenso pó no estabelecimento. De seguida verificou-se que o tecto, as paredes e as portas eram de material liso e lavável e que a área de serviço era uma zona restrita embora não tivesse identificada como tal.

Os produtos para a limpeza do estabelecimento estavam guardados sobre o lava-loiça.

No que diz respeito às instalações sanitárias para funcionários, não se encontravam separadas por sexos e estava equipada com torneira de comando não manual. Verificou-se que as instalações sanitárias dos clientes se encontravam separadas por sexos e que continham torneira de comando não manual.

Na zona de preparação de alimentos verificou-se a existência de torneira com pedal, as superfícies eram de inox e que o pavimento continha ralos para o escoamento de água. Verificou-se também a existência de diferentes bancadas para a preparação de alimentos e foi

possível delinear-se o sistema “marcha em frente” visto existirem duas janelas, uma de entrada e outra de saída de produtos confeccionados.

Na zona de armazenagem verificou-se que esta possuía prateleiras para o acondicionamento dos bens alimentares e era aplicado o método FIFO. As matérias-primas por sua vez entravam por uma porta lateral ao estabelecimento e iam directamente para o armazenamento.

Em relação aos planos de higienização, estes eram existentes no estabelecimento, no entanto não eram cumpridos.

No que diz respeito ao controlo de pragas, verificou-se que o controlo é efectuado por uma empresa externa e que existiam insectocutores. No entanto também se verificou na entrada da zona de preparação de alimentos e no armazém a existência de fitas para as moscas.

Os caixotes para o depósito de resíduos, encontrava-se todos com tampa, saco no interior e em bom estado de conservação e limpeza. Foi verificado que era feita a reciclagem do vidro, papel e cartão através de contentores no armazém para esse efeito. Em relação ao plástico era colocado no lixo comum por ser em pouca quantidade.

No Item “Práticas de Higiene Pessoal” verificou-se que a entrevistada se encontrava correctamente equipada, com touca, farda de trabalho branca e avental. Esta calçava socas antiderrapantes. Também se verificou que usava unhas limpas, curtas e sem verniz e não possuía adornos. Quando questionada à pergunta se utilizava luvas, a entrevistada respondeu que não as usava e que lavava as mãos sempre que mudava de tarefa.

Em relação aos registos a entrevistada referiu que os faziam mas nem todos os dias.

Por fim, no que diz respeito ao controlo de temperaturas, verificou-se que os equipamentos de refrigeração e descongelação se encontravam nas temperaturas exigidas e que as suas limpezas eram feitas sempre que necessário. Em relação à descongelação a entrevistada referiu que era muito raro fazerem a descongelação já que trabalhavam com produtos frescos. Na arca congeladora apenas se encontrava batatas pré-fritas, cenouras cortadas, ervilhas e rissóis.

Estabelecimento N

Por fim, foi visitado o estabelecimento N que era gerido por um indivíduo do sexo feminino de 46 anos com o 2º ciclo do ensino básico. A gerente foi a própria entrevistada e já possuía mais de 20 anos de casa. Em relação ao número de empregados, a entrevistada referiu que era

apenas ela, no entanto verificaram-se mais duas funcionárias, uma que estava na cozinha e outra que se encontrava a limpar, ao que a entrevistada respondeu que estavam apenas a ajudar.

O estabelecimento possuía uma empresa externa de segurança alimentar e a entrevistada referiu que esta se encontrava para lhe dar formação.

No que diz respeito às Estruturas e Equipamentos verificou-se que o tecto, as paredes e as portas em de materiais laváveis e que a área de serviço era uma zona restrita embora não se encontra-se identificada. As instalações sanitárias para os funcionários não eram separadas por sexos e não se encontravam equipadas com torneira de comando não manual. Também existia um armário para guardar a roupa e os bens dos funcionários.

Em relação às instalações sanitárias dos clientes eram separadas por sexos embora não tivessem torneira de comando não manual.

Em relação à zona de preparação de alimentos, verificou-se que também a torneira era de comando não manual. Verificou-se que as superfícies eram de materiais lisos e laváveis e que o chão continha grelhas para o escoamento da água. A Zona de preparação de alimentos era pequena pelo que não era possível ter-se uma bancada para a preparação de cada tipo de alimentos, no entanto foi possível traçar-se o sistema “marcha em frente”.

Em relação à zona de armazenagem esta era pequena, não continha muito *stock* uma vez que o número médio de refeições servidas era muito pequeno (cerca de 10-12 por dia). As matérias-primas entravam pela traseira do edifício.

No que respeita à existência dos planos de higienização estes eram existentes no estabelecimento, no entanto quando se questionou a funcionária como é que fazia a limpeza de uma determinada superfície respondeu com muitas dúvidas.

O controlo de pragas era efectuado por uma empresa externa e verificaram-se insectocutores no estabelecimento.

No que diz respeito à gestão de resíduos verificou-se que os dispositivos se encontravam com tampa, com saco plástico no interior e em bom estado de conservação e limpeza. Também se verificou que era feita a reciclagem apenas do vidro.

Em relação às práticas de higiene pessoal verificou-se que a entrevistada tinha unhas com verniz e usava adornos. A entrevistada referiu que apenas para cozinhar usava um avental,

socas antiderrapantes e uma touca. Também referiu que usava luvas, embora não as usasse correctamente.

Os registos eram feitos diariamente.

Por último, em relação ao controlo de temperatura verificou-se que um dos equipamentos de refrigeração se encontrava a 7,3°C. Em relação aos outros equipamentos encontravam-se dentro dos limites de temperaturas. No estabelecimento não era efectuada a descongelação, já que a entrevistada referiu que usavam apenas frescos.

Anexo IV

Tabela 1 - Caracterização do estabelecimento

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N
Idade do gerente	38	35	55	35	31	80	44	26	50	49	42	54	46
nível de escolaridade	6º	12º	6º	NS	12º	4º	6º	9º	7º	4º	Sup	4º	6º
anos de casa	2	10	15	1	4	70	11	5	2	20	8	28	20
Número de empregados	2	6	5	2	6	2	3	3	1	3	5	3	3
Média de refeições servidas	30	80	NS	20	NS	20	20-30	50-60	10-12	NS	50	50-80	10
Período de laboração	TD	exc. SAB	TD	TD	exc. 3ºF	DO M	exc. 3ºF	exc. 5ºF	TD	exc. 2ºF	TD	DO M	TD
Existe uma empresa prestadora de serviços?	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Sim	Sim	Sim	Sim
Fornecer formação aos empregados?	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Sim	Não	Não	Sim	Sim	Não
Possui o sistema HACCP implementado	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	EI	Sim	Sim	Sim
Existe um manual de boas práticas?	Sim	Sim	Sim	Não	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

Legenda:

NS – Não sabe

Sup. – Superior

Exc. – excepto

TD – todos os dias

EI – em implementação

Tabela 2 - Caracterização dos entrevistados

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N
Idade	38	35	52	31	31	80	18	26	45	49	42	44	46
Nível de escolaridade	6º	12º	4º	9	12º	4º	12º	12º	12º	4º	Sup	2º	6º
Anos de casa	2	10	12	1	4	70	1	5	2	20	8	27	20
Possui Formação	Sim	Sim	Sim	Não	Sim	Sim	Não	Sim	Sim	Não	Sim	Sim	Não
Segurança e higiene no trabalho	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim	Não
HACCP	Sim	Sim	Sim	Não	Sim	Sim	Não	Sim	Sim	Não	Sim	Sim	Não
Boas práticas	Sim	Sim	Não	Não	Não	Sim	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim	Não
Controlo de pragas	Sim	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim	Não
Outras	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Car nes	Não

Tabela 3 – Zona de Preparação de Alimentos

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N
Equipado com lavatório com torneira de comando não manual	sim	sim	sim	sim	sim	sim	não	sim	sim	sim	sim	sim	não
As superfícies são de material liso, resistente, lavável e impermeável	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
O pavimento permite o escoamento de água	sim	sim	sim	sim	não	sim	não	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Existem várias zonas para a preparação dos diferentes tipos de alimentos	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	não
É possível delinear-se o sistema "marcha em frente"	sim	sim	sim	sim	não	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ventilação natural	sim	sim	sim	sim	sim	sim	não	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ar condicionado	sim	sim	sim	não	sim	não	sim	sim	não	sim	sim	sim	sim
Existe sistema de exaustão	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Tabela 4 – Zona de Armazenagem

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N
bom estado de conservação e limpeza	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	NA	NA	sim	sim	sim
os alimentos não se encontram em contacto com o solo.	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	não	NA	NA	sim	sim	sim
boas condições de humidade e temperatura	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	NA	NA	sim	sim	sim
aplicação do método FIFO	sim	sim	sim	sim	sim	NA	NA	sim	NA	NA	sim	sim	NA

Tabela 5 – Zona de Matérias Primas

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N
local específico para a recepção	não	sim	sim	não	não	não	sim	não	não	não	sim	sim	sim
pelo estabelecimento comercial	sim	não	não	sim	sim	sim	não	sim	sim	sim	não	não	não
zona comum ao armazenamento	não	não	sim	não	não	não	sim	não	não	não	não	sim	não

Tabela 6 - Planos de Higiênização

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N
PH das instalações	sim	sim	sim	não	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
PH dos equipamentos	sim	sim	sim	não	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
PH dos utensílios	sim	sim	sim	não	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
a limpeza é efectuada de acordo com os PH?	não	sim	sim	não	sim	sim	não	não	sim	sim	sim	não	não

Tabela 7 - Controlo de Pragas

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N
O controlo é assegurado por uma empresa externa.	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	não	sim	sim	sim	sim
As janelas estão equipadas com redes mosquiteiras	sim	sim	não	NA	sim	não	NA	NA	não	NA	NA	NA	NA
Insectocutor funcional	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	não	sim	sim	sim	sim
Outros	não	sim	sim	não	não	não	não	não	não	não	não	sim	não

Tabela 8 – Abastecimento de Água

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N
rede pública	sim	não	não	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
captação	não	sim	sim	não	não	não	não	não	não	não	não	não	não
existe boletim de análises?		sim	sim										

Tabela 9 – Gestão de resíduos

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N
existência de dispositivos com tampa	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	não	sim	sim	sim	sim	sim
existência de dispositivos com saco plástico no interior	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
existência de dispositivos em bom estado de conservação e limpeza	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Tabela 10 – Destino dos resíduos

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N
Restos de alimentos	L	D	L	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D
Óleos alimentares	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E
Vidro	L	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R
Papel, cartão	L	E	L	L	R	L	R	R	R	R	R	R	L
Plástico	L	L	L	L	R	L	R	R	R	R	R	L	L

Legenda:

L – Lixo E – empresa R – Reciclagem D – Doação

Tabela 11 - Práticas de Higiene Pessoal

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N
unhas limpas, curtas e sem verniz	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	não	sim	sim	não
sem adornos ou joias (excepto aliança)	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	não	não	sim	não
cabelo protegido	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	não	sim	sim	não	sim	sim
barba/bigode protegido	NA	NA	NA	NA	NA	NA	sim	NA	NA	NA	NA	NA	NA
corte ou ferimentos protegidos	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
vestuário adequado e de fácil lavagem	sim	sim	sim	não	sim	não	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
calçado impermeável e antiderrapante	sim	sim	sim	não	sim	não	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
existência de luvas descartáveis	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
utilização correcta de luvas	não	não	não	não	não	não	não	não	não	não	não	não	não

Tabela 12 - Formação

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N
existe um plano de formação	sim	sim	sim	não	sim	sim	não	sim	não	não	sim	sim	não
existe registo de acções efectuadas	sim	sim	sim	não	sim	sim	não	sim	nao	não	sim	sim	não
todo o pessoal dispõe de formação	sim	sim	sim	não	sim	sim	não	sim	sim	não	sim	sim	não

Tabela 13 - Registos e rastreabilidade

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N
existem registos de temperaturas	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
existem registos da higienização de equipamentos e superfícies	sim	sim	sim	não	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
existem registos de limpeza das casas de banho	sim	sim	sim	não	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
existem registos dos fornecedores	sim	sim	sim	sim	sim	sim	não	sim	não	sim	sim	sim	sim
existem registos de levantamento de óleos alimentares	NA	NA	NA	NA	NA	NA	não	sim	sim	sim	sim	sim	sim
os registos são actualizados diariamente	não	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	não	sim

Tabela 14 - Equipamentos de Refrigeração

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N
bom estado de conservação e limpeza	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
temperaturas	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
frequencia da lavagem	D	D	S	Q	SqN	SqN	SqN	S	SqN	D	S	SqN	SqN

Legenda:

D – diariamente

S – Semanalmente

Q – Quinzenalmente

SqN – Sempre que Necessário

Tabela 15 - Equipamentos de Congelação

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N
bom estado de conservação e limpeza	sim	sim	sim	sim	sim	NA	sim	sim	NA	sim	sim	Sim	Sim
temperaturas	sim	sim	sim	sim	sim	NA	sim	sim	NA	sim	sim	sim	sim
frequência da lavagem	SqN	SqN	SqN	M	SqN	NA	SqN	S	NA	SqN	SqN	SqN	SqN

Legenda:

S – Semanalmente

M – Mensalmente

SqN – Sempre que Necessário

NA – Não Aplicável

Tabela 16 - Processo de Descongelação

processo de des	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N
o produto não está em contacto com o exsudado?	sim	sim	sim	sim	sim	NA	sim	sim	sim	sim	sim	NA	NA
descongelação á temperatura ambiente	não	não	não	sim	não	NA	sim	sim	sim	não	sim	NA	NA
descongelação na refrigeração	sim	sim	sim	sim	sim	NA	não	sim	sim	sim	não	NA	NA
outro processo				AQ			Mic						

Legenda:

NA – Não Aplicável

AQ – Água Quente

Mic - Microondas